This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

FRANZ BALTHASAR
SCHOENBORN VON FRENCKENHEIM

Oeconomische

Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

Aus dem Französischen übersetzt,
und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt,
auch nöthigen Kupfern versehen,
von

D. Johann Georg Krünitz.

Erster Theil,
von A a bis A m.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1773.
bei Joachim Pauli, Buchhändler.

IV. 248.

Hochwohlgebohrner Herr,

Hochgebietender Herr Geheimer Ober-Finanz-Rath,

Hochgeneigter Gönner.

Ew. Hochwohlgebohrnen weise und gemeinnützige Veranstaltungen, denen ein beträchtli-

FRANZ BALTHASAR
SCHOENBORN VON BRENCKENHOFF

Oeconomische

Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

Aus dem Französischen übersetzt,

und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt,

auch nöthigen Kupfern versehen,

von

D. Johann Georg Krünitz.

Erster Theil,

von Aa bis Am.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1773.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.

Wi

FRANZ BALTHASAR
SCHOENBERG VON BRENCKENHOFF

Oeconomische

Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

Aus dem Französischen übersetzt,

und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt,

auch nöthigen Kupfern versehen,

von

D. Johann Georg Krünitz.

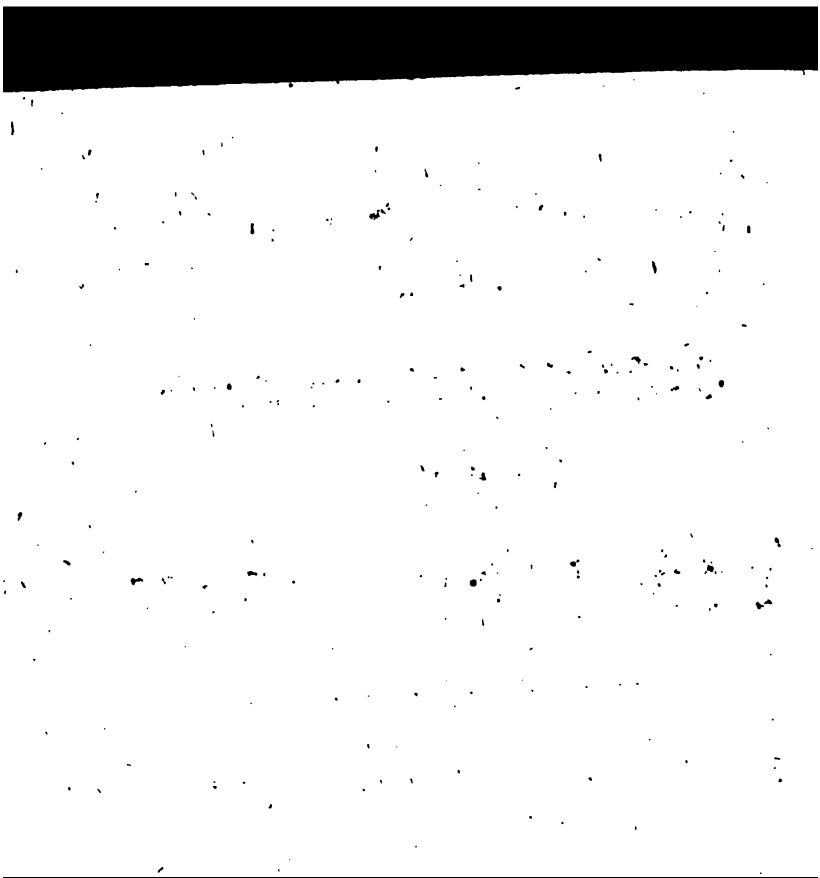
Erster Theil,

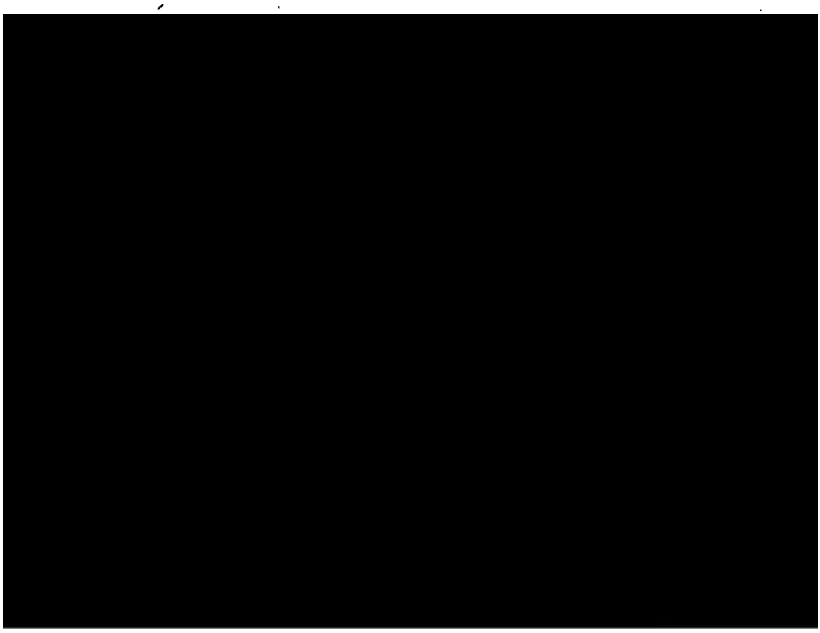
von A a bis A m.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1773.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.





Dem

Hochwohlgebohrnen Herrn,

Herrn

von Brenkenhoff,

Sr. Königlichen Majestät in Preussen

Hochbestallten Geheimen Ober-Finanz-Kriegs- und Domainen-Rath,

Erb-Herrn auf Lichtenow und Breitenwerder

ꝛc. ꝛc.

Meinem hochgeneigten Gönner.

Hochwohlgebohrner Herr,

Hochgebietender Herr Geheimer Ober-Finanz-Rath,

Hochgeneigter Gönner.

Ew. Hochwohlgebohrnen weise und gemeinnützige Veranstaltungen, denen ein beträchtli-

cher Theil der Brandenburgiſchen Länder ſeinen erneuerten Flor in Anſehung des Ackerbaues und der Fabriken zu danken hat, machen Dieſelben des beſondern Vertrauens unſers allergnädigſten Monarchen, und der allgemeinen Verehrung der durch Dieſelben beglückten Einwohner, würdig.

Konnte ich, da in die Oeconomie und in das Cameralweſen einſchlagende Werke jederzeit meine Lieblings-Verlagsbücher geweſen, gegenwärtigem erſten

ersten Theile der Oeconomischen Encyclopädie wohl eine größere Zierde verschaffen, als wenn ich demselben Ew. Hochwohlgebohrnen Bildnis vorsetzte?

Und wie schmeichelhaft würde es für mich seyn, wenn Ew. Hochwohlgebohrnen gegenwärtige Zueignung desselben als einen thätigen Beweis der ausnehmenden Hochachtung und Ehrfurcht geneigtst anzusehen

geruheten, mit welchen ich die besondere Ehre habe, zu seyn,

Ew. Hochwohlgebohrnen

Berlin
den 20ten April
1773.

ganz ergebenster Diener,

Joachim Pauli.

Vorrede des Uebersetzers.

Von der eigentlichen Einrichtung und dem Werthe der Encyclopedie Oeconomique, ou Systeme general de l'Oeconomie rustique, domestique & politique, wovon gegenwärtig der erste Theil übersetzt erscheinet, enthält die unterm 1 Mai vorigen Jahres auf 1 Bogen vorangeschickte Ankündigung der Uebersetzung eine ausführliche und umständliche Nachricht; und ich finde anizt nur meine bei

dieſer Ueberſetzung getroffenen Einrichtungen und Veränderungen zu rechtfertigen für nöthig.

Der größte Theil der in dieſem Werke abgehandelten Materien iſt unter ſeine teutſche Benennungen gebracht worden; bei denen zur Kräuterkunde gehörigen aber habe, wegen der vielerlei ganz unterſchiedenen Provincial-Benennungen der Gewächſe im Teutſchen, die mehr Einförmigen lateiniſchen, und zwar willkührlich bald nach dem Lehrgebäude des Tournefort, bald des Ritters Linné, gewählt, worauf unter jeder vorkommenden teutſchen Benennung nachgewieſen wird. Die der Franzöſiſchen Sprache eigenthümlichen Kunſtwörter, Ausdrücke und Redensarten, welche ſich nicht füglich überſetzen, ſondern nur umſchreiben laßen, und zum Theil auch bereits unter den Teutſchen das Bürgerrecht erhal-

erhalten haben, habe unter den Französischen Tituln beibehalten.

Was meine Anmerkungen und Zusätze betrifft, so machen dieselben theils ganze, und in der Urschrift völlig übergangene Articul, theils Erläuterungen der im Original selbst vorkommenden Articul, aus, und unterscheiden sich durch das jedesmahl vorgesetzte Sternchen. Indessen mus ich auch bekennen, daß mir die Freyheit genommen habe, hin und wieder im Texte einige Stellen auszulaßen, oder zu verändern.

In das eigentlich Physikalische habe mich weniger eingelaßen, weil die gelehrte Welt sich auf des sehr gelehrten und berühmten Herrn D. Martini vollständige Geschichte der Natur, in alphabetischer Ordnung, welche unter dessen Händen sehr erheblich werden wird,

dieser Uebersetzung getroffenen Einrichtungen und Veränderungen zu rechtfertigen für nöthig.

Der größte Theil der in diesem Werke abgehandelten Materien ist unter seine teutsche Benennungen gebracht worden; bei denen zur Kräuterkunde gehörigen aber habe, wegen der vielerlei ganz unterschiedenen Provincial-Benennungen der Gewächse im Teutschen, die mehr Einförmigen lateinischen, und zwar willkührlich bald nach dem Lehrgebäude des Tournefort, bald des Ritters Linné, gewählt, worauf unter jeder vorkommenden teutschen Benennung nachgewiesen wird. Die der Französischen Sprache eigenthümlichen Kunstwörter, Ausdrücke und Redensarten, welche sich nicht füglich übersetzen, sondern nur umschreiben laßen, und zum Theil auch bereits unter den Teutschen das Bürgerrecht erhal-

erhalten haben, habe unter den Franzöſiſchen Tituln beibehalten.

Was meine Anmerkungen und Zuſätze betrifft, ſo machen dieſelben theils ganze, und in der Urſchrift völlig übergangene Articul, theils Erläuterungen der im Original ſelbſt vorkommenden Articul, aus, und unterſcheiden ſich durch das jedesmahl vorgeſetzte Sternchen. Indeſſen mus ich auch bekennen, daß mir die Freyheit genommen habe, hin und wieder im Texte einige Stellen auszulaßen, oder zu verändern.

In das eigentlich Phyſikaliſche habe mich weniger eingelaßen, weil die gelehrte Welt ſich auf des ſehr gelehrten und berühmten Herrn D. Martini vollſtändige Geſchichte der Natur, in alphabetiſcher Ordnung, welche unter deſſen Händen ſehr erheblich werden wird,

wird, Hoffnung zu machen hat. Nur bei den botanischen Articuln habe das eigentlich Physikalische zugleich mitgenommen; und in Ansehung des Nutzens und Gebrauches der Bäume und Pflanzen, weniger auf die medicinische, (als worauf Herr D. Martini sein Augenmerk vornehmlich mit richten wird,) mehr aber auf die äusserliche, oeconomische und mechanische Anwendung gesehen. Auch habe bei den wichtigsten Articuln diejenigen Bücher und Schriften, woraus man sich, vornehmlich in Ansehung des Oeconomischen, weiter belehren kann, aus meiner seit fünf und zwanzig Jahren gesammelten Physikalisch-Medicinisch-Oeconomisch-Technischen Real-Bibliothec angeführt, und zu den gemeinnützigsten nöthige Kupfer hinzugefügt.

Ueber den Werth aller dieser meiner Zusätze sehe ich ganz unterschiedene Urtheile, von

Gelehr-

Gelehrten sowohl als Ungelehrten, voraus. Da ich bei dieser mühsamen Arbeit vornehmlich eine mehrere Vollständigkeit zur Absicht gehabt habe: so dürfte freilich Jenen vieles unerheblich und überflüßig fürkommen, was für Diese, als den größten Theil, brauchbar und willkommen ist. Es werden allerdings Articul von Sachen und Verrichtungen vorkommen, bey deren bloßen Benennung sich ein jeder Hausvater und Landmann dasjenige, was darunter zu verstehen ist, oder worinn dieselben bestehen, sogleich denket. Denket er aber auch allemahl richtig? Und gesetzt auch dieses, so suchet und erwartet man doch wenigstens das Wort oder die Benennung in dieser Art von Wörterbuche, und darum durfte ich es nicht übergehen. Nur habe ich mich jedesmahl in dergleichen Fällen so kurz als möglich zu fassen gesucht; und wenn gleich nicht alle meine Zusätze zu systematischen Kenntnissen dienen, so werden sie doch

wird, Hoffnung zu machen hat. Nur bei den botanischen Articuln habe das eigentlich Physikalische zugleich mitgenommen; und in Ansehung des Nutzens und Gebrauches der Bäume und Pflanzen, weniger auf die medicinische, (als worauf Herr D. Martini sein Augenmerk vornehmlich mit richten wird,) mehr aber auf die äusserliche, oeconomische und mechanische Anwendung gesehen. Auch habe bei den wichtigsten Articuln diejenigen Bücher und Schriften, woraus man sich, vornehmlich in Ansehung des Oeconomischen, weiter belehren kann, aus meiner seit fünf und zwanzig Jahren gesammelten Physikalisch-Medicinisch-Oeconomisch-Technischen Real-Bibliothec angeführt, und zu den gemeinnützigsten nöthige Kupfer hinzugefügt.

Ueber den Werth aller dieser meiner Zusätze sehe ich ganz unterschiedene Urtheile, von

Gelehr-

Gelehrten sowohl als Ungelehrten, voraus. Da ich bei dieser mühsamen Arbeit vornehmlich eine mehrere Vollständigkeit zur Absicht gehabt habe: so dürfte freilich Jenen vieles unerheblich und überflüßig fürkommen, was für Diese, als den größten Theil, brauchbar und willkommen ist. Es werden allerdings Articul von Sachen und Verrichtungen vorkommen, bey deren bloßen Bennenung sich ein jeder Hausvater und Landmann dasjenige, was darunter zu verstehen ist, oder worinn dieselben bestehen, sogleich denket. Denket er aber auch allemahl richtig? Und gesetzt auch dieses, so suchet und erwartet man doch wenigstens das Wort oder die Benennung in dieser Art von Wörterbuche, und darum durfte ich es nicht übergehen. Nur habe ich mich jedesmahl in dergleichen Fällen so kurz als möglich zu fassen gesucht; und wenn gleich nicht alle meine Zusätze zu systematischen Kenntnissen dienen, so werden sie

doch

doch wenigstens zur Ausbreitung nützlicher Sachen beitragen. Jedoch werde ich alle Erinnerungen, wenn sie mit Bescheidenheit, und in der Absicht, daß ich mir dieselben zu Nutze machen, und dem Werke in der Folge dadurch eine größere Vollkommenheit ertheilen soll, geschehen, mit dem verbindlichsten Danke annehmen.

Da gegenwärtiger Erster Theil nur die Hälfte des Buchstaben A in sich begreifet; so dürfte mancher daraus auf die verhältnismäßige Anzahl der Theile des ganzen Werkes einen Schluß machen, und sich durch diese anscheinende und weit aussehende Weitläuftigkeit von dessen Anschaffung abschrecken laßen; aus Vergleichung ähnlicher Lexicorum und Onomatologien aber wird ein Jeder ersehen, daß der Buchstabe A einer derjenigen ist, welche vorzüglich reicher an dahin gehörigen Materien sind, und folglich auch in der

Aus-

Ausarbeitung weitläuftiger ausfallen. Da einige der folgenden Theile nicht nur ganze, sondern auch wohl mehrere, Buchstaben der alphabetischen Ordnung enthalten werden, und ich, mit Göttlicher Hülfe, alle halbe Jahre einen Theil zu liefern gedenke: so ist das Ende des ganzen Werkes wohl noch abzusehen. Da aber ein Tag den andern lehret, und von Zeit zu Zeit neue Entdeckungen, Erfindungen und Bemerkungen geschehen, welche in den vorigen Theilen nicht mit angebracht werden konnten: so habe mir vorgesetzt, beim Schluße des ganzen Werkes die zu jedem Theile gehörigen neuern Zusätze, Berichtigungen und Verbesserungen in einem besondern Bande nachzuliefern, um solchergestallt die Unvollständigkeit der erstern Theile zu ersetzen.

Da in der Ankündigung dieses Werkes jedem Bande ein Bildniß berühmter iztleben-

der Männer, welche sich um die Oeconomie und das Cameral-Wesen vorzüglich verdient gemacht haben, vorzusetzen versprochen worden ist: so gereichet gegenwärtigem Ersten Theile das Bildnis des Herrn geheimen Ober-Finanz-Krieges- und Domainen-Rathes, von Brenkenhoff, eines in aller Absicht würdigen Patrioten, welcher den Ackerbau in den Preußischen Staaten auf die rühmlichste Art verbessert hat, und unter dessen weisen Anstallten vornehmlich versunkene Felder vom Wasser entblößt, und stehende Sümpfe mit dem erfreulichsten und fruchtbarsten Grün bekleidet worden sind, zu einer wahren Zierde. Die äussere Schönheit, mit welcher der Herr Verleger dieses Werk auf eine so uneigennützige und von der Gewinnsucht entfernteste Weise dem Publicum liefert, erwirbt ihm durchgängig Ruhm und Achtung.

Zum Beschluß füge zu dem in diesem Theile vorkommenden Articul vom Alaun, noch folgenden Zusatz bei:

Von dem **Römischen oder rothen Alaun** hat man bisher *insgemein* dafür gehalten, daß er nur deswegen *eine* rothe Farbe habe, weil man denselben aus rothen Steinen oder Erden hervorbrächte, und es hat niemand einen andern Unterscheid zwischen dem rothen und dem weißen Alaun, als bloß die Verschiedenheit der Farben, bemerkt. Das Gegentheil hiervon ist vielmehr daraus klar, weil man jenen allemahl ungleich theurer, als diesen, bezahlt hat; waraus wenigstens so viel folget, daß der rothe Alaun den Künstlern und Handwerkern entweder einen besondern, oder einen vorzüglichen Nutzen, in Vergleich gegen den gemeinen weißen, gewähret haben müsse.

Eben der izt-erwähnte höhere Preis des rothen Alauns, hat gewinnsüchtige Leute gereizt, einen falschen rothen Alaun ins Publicum zu bringen. Gedachte falsche Waare ist nichts anders, als gemeiner, in kleinen Crystallen angeschossener weißer Alaun, welchen man in einem aus rothen Thone und Wasser verfertigten Brei umgewälzt, und darauf wiederum getrocknet hat. Man kann den Betrug sogleich entdecken, wenn man nur einen von den Crystallen in kaltes Wasser wirft, und eine Zeitlang darinnen beweget; denn der Thon läßt sich auf diese Weise abwaschen, und es bleibet alsdenn ein Stück offenbar weißer Alaun übrig; wie man denn auch den auf der

Oberfläche der Crystallen haftenden Thon leicht durch das Gesicht entdecken kann. Diese falsche Waare des nachgemachten rothen Alauns hat sich nicht allein heut zu Tage mit eingeschlichen, sondern auch den fremden aufrichtigen rothen Alaun gänzlich aus Teutschland verdrenget. Dieses hat die geschickten Herrn Gebrüder Gravenhorst in Braunschweig, welche sich bereits durch anderweitige nützliche Fabric-Producte, wovon ich in der Folge dieses Werkes sprechen werde, berühmt gemacht haben, veranlaßt, den aufrichtigen rothen Alaun nachzuahmen, und es hat ihnen geglückt, dergleichen herauszubringen, welches sich bei den damit angestellten Versuchen in der Färberei völlig bewährt bewiesen hat.

Es ist freilich verwundernswürdig genug, daß man eine Waare, die von den teutschen Schönfärbern so häufig angewendet worden ist, diesen Künstlern ganz unvermerkt hat entziehen, und an deren Statt eine gedachten Leuten nicht weniger bekannte, nur mit einem falschen Mantel bedeckte Waare unterschieben können. Die Sache bleibt aber dem ungeachtet richtig; und alles, was man hievon zur Vertheidigung vernünftiger Färber sagen kann, besteht darinn, daß diese nach und nach gemerkt haben müssen, wie ihnen der falsche rothe Alaun keine andere Wirkung, als der gemeine weiße, leiste; welches daraus erhellet, weil man den Gebrauch des rothen Alauns in den guten Färbereien izt gänzlich abgeschaffet hat.

Die Ursachen, warum man dem teutschen Publicum den aufrichtigen rothen Alaun entzogen hat, sind vermuthlich folgende. Vieleicht ist die Kunst, den rothen Alaun

zu

zu verfertigen, verloren gegangen. Nachrichten aus fremden Ländern, sonderlich aus Italien, könnten die Richtigkeit dieser Vermuthung entscheiden. Vielleicht hat aber nur der Handel mit dieser Waare nach Teutschland aufgehört; weil etwan die Fremden ihre Rechnung nicht mehr dabei gefunden haben. Es kann endlich auch wohl seyn, daß die Ausländer den hiesigen Färbern den aufrichtigen rothen Alaun deswegen mit Fleiß entziehen, damit dieselben nicht im Stande seyn mögen, gewisse Farben, sonderlich auf Seide, in gleicher Schönheit und Vestigkeit, als die ausländischen sind, hervorzubringen.

Der Gravenhorstische rothe Alaun ist nicht nur aufrichtig, sondern sogar eine solche Waare dieser Art, die weit vollkommener ist, als die ehemahlige fremde war.

Damit man fernerhin für dem Betruge sicherer seyn möge, will ich die Kennzeichen nebst einigen Eigenschaften des aufrichtigen rothen Alauns beschreiben, auch hin und wieder mit den Eigenschaften des weißen sowohl als auch falschen rothen Alauns vergleichen.

1) Der rothe und der weiße Alaun sind zwar, im eigentlichen Verstande genommen, zwo verschiedene Salzarten; sie haben aber, in Ansehung ihrer Bestandtheile, viel Aehnliches mit einander. Da man nun schon längst gewohnt ist, Körper, an welchen man dergleichen Aehnlichkeit antrifft, unter Eine Classe zu zählen und mit ähnlichen Nahmen zu belegen: so kann man unsere Vorfahren nicht tadeln, wenn sie beide Salzarten, wovon allhier die Rede ist, Alaun genannt haben. Die Bestand-

theile des weißen Alauns ſind nehmlich, bekannter maßen, die Vitriolſäure, ein Laugenſalz, und eine auflösbare Erde. Und den Beſtandtheilen des rothen Alauns kann man mit Recht eben dieſe Nahmen geben. Nur ſind ſonderlich die Erden beider Salzarten ſehr unterſchieden.

2) Die Figur der Cryſtallen iſt kein geringes Kennzeichen einer Salzart; jedoch nur bei denenjenigen, die ſich eine Kenntnis der Salze erworben haben. Die rothen Alaun-Cryſtallen formiren ſich ganz anders, als die weißen; es läßt ſich aber der Unterſcheid ſchwerlich mit Worten ausdrücken; und überdies würde es zu umſtändlich ſeyn, auch vergebliche Koſten verurſachen, wenn man eine kaufbare Salzart durchaus in vollſtändig regelmäßige Cryſtallen bringen wollte. Folglich iſt die Figur der rothen Alaun-Cryſtallen kein ſolches Kennzeichen von der Aufrichtigkeit der Waare, welches man dem Publicum anpreiſen könnte.

3) Der gemeine oder ſogenannte weiße Alaun iſt eigentlich ohne Farbe, und beinahe durchſichtig; er wird aber auf der Oberfläche weiß und trübe, wenn man denſelben eine Zeitlang der trocknen Luft ausſetzet. Der rothe Alaun hat hingegen eine blaſſe, jedoch reine Rubin-Röthe, und iſt gleichfalls beinahe durchſichtig; es verlieret ſich aber dieſe Durchſichtigkeit in der trocknen Luft nicht; ja, ſie bleibt noch unverändert, wenn man gleich die Cryſtallen eine lange Zeit, im Sommer den Sonnenſtrahlen, und im Winter der Stubenwärme, ausſetzen wollte.

4) Der Geschmack des weißen Alauns ist weit herber, als der Geschmack des rothen. Berühret man jenes Salz nur mit der Spitze der Zunge: so kann man sogleich ein scharfes Zusammenziehen bemerken; hingegen kann man dergleichen kaum spüren, wenn man dieses gänzlich im Munde zerfließen läßt.

5) Schüttet man gemeinen weißen Alaun in einen Hessischen Schmelztiegel, und erhitzet diesen Tiegel nach und nach, so gehet das Salz anfänglich gänzlich in einen wässerigen Fluß; hierauf fängt es an zu sieden, und wässerige Dünste auszustoßen, wobei es sich aufblähet, und in einen schwammigten Körper verwandelt, welcher in einer sehr großen Gluth nicht fließet, sondern unverändert bleibt. Man behandle aber den rothen Alaun auf gleiche Weise, so wird er anfänglich nicht zerfließen, wohl aber, nachdem er einen größern Grad der Hitze erlangt hat, als dem weißen Alaun zum Fließen nöthig war, sich etwas aufblähen, weiß und undurchsichtig werden. Die weiße Farbe verwandelt sich hierauf in eine bläuliche, und es steiget ein Dampf in die Höhe; ferner wird die bläuliche Farbe wiederum in eine weiße, und nachher in eine schöne grüne, verwandelt, und endlich geräth das Salz bei starker Hitze gar in den Schmelzfluß.

6) In dem Wasser zerfließet der aufrichtige rothe Alaun, gleich dem gemeinen weißen, gänzlich; folglich bleibt dergleichen Erde, als der falsche rothe Alaun absetzet, nicht zurück. Das warme Wasser löset eine größere Menge, als das kalte, von dieser Salzart auf; und nachdem man in der Wärme soviel davon aufgelöset hat, als

das Wasser hat auflösen können, erscheinet die Solution, gleich den Crystallen selbst, schön roth von Farbe. Läßt man auch alsdenn die Solution wieder erkalten, so schießet ein Theil des aufgelöseten Alauns in Crystallen an, die sowohl der Farbe als den übrigen Eigenschaften nach, dem zuvor aufgelöseten Salze gleichen. Sogar der, zufolge des vorhergehenden Versuches, in der Gluht geflossene rothe Alaun, hat nicht aufgehört ein Salz zu seyn, und eben so wenig dasjenige, was ihm die Röthe gab, verloren; denn man kann den geflossen gewesenen Körper im Wasser auflösen, und es kommt auch unter dieser Behandlung die Röthe wiederum zum Vorschein.

7) Hat man den rothen Alaun im Wasser aufgelöset, und gießet zu dieser Solution Oleum tartari per deliquium, oder ein anderes im Wasser aufgelösetes feuerbeständiges Laugensalz: so erfolget ein Niederschlag, gleichwie sich solches gleichfalls zuträgt, wenn man den weißen Alaun auf eben diese Weise behandelt. Zugleich wird man aber, bei der itzbeschriebenen Behandlung des rothen Alauns, das Aufsteigen eines flüchtigen Laugensalzes deutlich durch den Geruch empfinden; welcher Erfolg nur bei einigen, und nicht bei allen, weißen Alaunarten Statt findet.

Will man jedoch auf diese Weise aus dem rothen Alaun alles niederschlagen, was sich niederschlagen läßt, so kommt es dabei nicht bloß auf den Zusatz einer hinlänglichen, oder wohl gar überflüßigen, Menge des feuerbeständigen Laugensalzes an; denn die Erde des rothen Alauns fällt nicht so plötzlich, als die Erde des weißen; man mus vielmehr

auf

auf diesen Erfolg warten, bis das flüchtige Laugensalz, welches der rothe Alaun in Menge enthält, verraucht ist; und es verfließet viel Zeit, ehe solches geschiehet, wenn man nicht mit der Wärme zu Hülfe kommt. Hat man nun endlich den gedachten Niederschlag gehörig abgesondert, ausgesüßet, und getrocknet: so wird man aus dem rothen Alaun keine ganz weiße, sondern eine blasröthliche oder fleischfarbige Erde erhalten haben.

8) Man nehme einen solchen gewöhnlichen Glassatz, der beim Schmelzen ein recht reines, nehmlich vollkommen durchsichtiges, auch ungefärbtes, Glas giebt, vermische damit etwas von der so eben beschriebenen aus dem rothen Alaun niedergeschlagenen Erde, und schmelze diese Vermischung zusammen: so wird man ein Glas erhalten, welches Sapphir- blau, und zwar reiner und lebhafter, gefärbt ist, als wenn man, anstatt der Alaun-Erde, die Sächsische Koboldfarbe dem Glassatze beigemischt hätte.

Was den ehemahligen Gebrauch des aufrichtigen rothen Alauns betrifft, so versichern betagte Färber, wie sie vor Zeiten diese Salzart sehr häufig, sonderlich zum Seidenfärben, angewendet, und von solcher Anwendung eine Wirkung gehabt hätten, die der jetzige, nehmlich der falsche rothe Alaun, nicht gewähren wollte. Den jüngern Färbern ist hingegen der Nutzen des fremden aufrichtigen Alauns gänzlich unbekannt; ohne Zweifel deswegen, weil diese niemahls Gelegenheit gehabt haben, Gebrauch davon zu machen.

das Wasser hat auflösen können, erscheinet die Solution, gleich den Crystallen selbst, schön roth von Farbe. Läßt man auch alsdenn die Solution wieder erkalten, so schießet ein Theil des aufgelöseten Alauns in Crystallen an, die sowohl der Farbe als den übrigen Eigenschaften nach, dem zuvor aufgelöseten Salze gleichen. Sogar der, zufolge des vorhergehenden Versuches, in der Gluht geflossene rothe Alaun, hat nicht aufgehört ein Salz zu seyn, und eben so wenig dasjenige, was ihm die Röthe gab, verloren; denn man kann den geflossen gewesenen Körper im Wasser auflösen, und es kommt auch unter dieser Behandlung die Röthe wiederum zum Vorschein.

7) Hat man den rothen Alaun im Wasser aufgelöset, und gießet zu dieser Solution Oleum tartari per deliquium, oder ein anderes im Wasser aufgelöstes feuerbeständiges Laugensalz: so erfolget ein Niederschlag, gleichwie sich solches gleichfalls zuträgt, wenn man den weißen Alaun auf eben diese Weise behandelt. Zugleich wird man aber, bei der iztbeschriebenen Behandlung des rothen Alauns, das Aufsteigen eines flüchtigen Laugensalzes deutlich durch den Geruch empfinden; welcher Erfolg nur bei einigen, und nicht bei allen, weißen Alaunarten Statt findet.

Will man jedoch auf diese Weise aus dem rothen Alaun alles niederschlagen, was sich niederschlagen läßt, so kommt es dabei nicht bloß auf den Zusatz einer hinlänglichen, oder wohl gar überflüßigen, Menge des feuerbeständigen Laugensalzes an; denn die Erde des rothen Alauns fällt nicht so plötzlich, als die Erde des weißen; man mus vielmehr

auf

auf diesen Erfolg warten, bis das flüchtige Laugensalz, welches der rothe Alaun in Menge enthält, verraucht ist; und es verfließet viel Zeit, ehe solches geschiehet, wenn man nicht mit der Wärme zu Hülfe kommt. Hat man nun endlich den gedachten Niederschlag gehörig abgesondert, ausgesüßet, und getrocknet: so wird man aus dem rothen Alaun keine ganz weiße, sondern eine blasröthliche oder fleischfarbige Erde erhalten haben.

8) Man nehme einen solchen gewöhnlichen Glassatz, der beim Schmelzen ein recht reines, nehmlich vollkommen durchsichtiges, auch ungefärbtes, Glas giebt, vermische damit etwas von der so eben beschriebenen aus dem rothen Alaun niedergeschlagenen Erde, und schmelze diese Vermischung zusammen: so wird man ein Glas erhalten, welches Sapphir- blau, und zwar reiner und lebhafter, gefärbt ist, als wenn man, anstatt der Alaun-Erde, die Sächsische Koboldfarbe dem Glassatze beigemischt hätte.

Was den ehemahligen Gebrauch des aufrichtigen rothen Alauns betrifft, so versichern betagte Färber, wie sie vor Zeiten diese Salzart sehr häufig, sonderlich zum Seidenfärben, angewendet, und von solcher Anwendung eine Wirkung gehabt hätten, die der jetzige, nehmlich der falsche rothe Alaun, nicht gewähren wollte. Den jüngern Färbern ist hingegen der Nutzen des fremden aufrichtigen Alauns gänzlich unbekannt; ohne Zweifel deswegen, weil diese niemahls Gelegenheit gehabt haben, Gebrauch davon zu machen.

Die alten chemiſchen Schriftſteller ſagen ſehr viel von dem Gebrauche des Römiſchen und rothen Alauns. Die heutigen Färber gebrauchen gewöhnlich, neben andern Materialien, auch entweder weißen oder falſchen rothen Alaun, indem ſie Wolle oder wollene Zeuge ächt hochroth färben wollen. Wendet man nun, anſtatt der iztgedachten Alaunarten, den Gravenhorſtiſchen rothen Alaun an, und zwar auf eben die Art, wie man jene anzuwenden pflegt: ſo erſcheinet die Farbe, welche man hervorbringet, feuriger als gewöhnlich; auch dringet ſolche tiefer ein, und die auf dieſe Weiſe gefärbte Wolle läßt der Hand eine ungleich feinere und weichere Empfindung, als ſonſt gewöhnlich iſt, bemerken.

Auch bei Hervorbringung der tiefen oder Cramoiſinrothen Farbe iſt der Alaun den Färbern ein unentbehrliches Material. Wendet man bei dieſer Arbeit den Gravenhorſtiſchen rothen Alaun, anſtatt des gemeinen, an, und zwar in gleicher Menge und auf die gewöhnliche Art: ſo erhält man diejenige Farbe nicht, die man zu haben verlanget. Vielmehr ergiebt der Erfolg der von geſchickten Männern damit angeſtellten Verſuche, daß, anſtatt des Cramoiſin-Roth, ein ganz blaſſes und mattes Roth, gleich als ob man nicht genug färbende Theile angewendet hätte, zum Vorſchein kommt. Ohngeachtet aber die Farbe blaß und matt erſcheinet, ſo kann man doch deutlich bemerken, daß ſolche tiefer, als gewöhnlich, in die Zeuge gedrungen iſt, und auch der oben erwähnte feinere Angriff der Wolle läßt ſich bei dieſem Verſuche abermahl wahrnehmen.

Die

Die Versuche mit dem Gravenhorstischen rothen Alaun, anstatt des gemeinen weißen, auf andere Farben, haben endlich überhaupt bemerken laßen, daß die auf solche Art gefärbte Wolle allemahl feiner und weicher, als sonst gewöhnlich, hervorkomme; hiernächst, daß die Farben besser durchdringen, auch fast allemahl von vesterer Art, als sonst gewöhnlich, sind; und noch ferner, daß sich jederzeit ein großer Unterscheid bei dem Färben selbst, sowohl in Absicht auf die hervorkommenden Farben, als auch anderer Umstände wegen, äussere.

Uebrigens leistet auch der Gravenhorstische Alaun bei dem Färben des Leders, und zwar in vielerlei Farben, ungleich bessere Dienste, als der gemeine weiße, oder falsche rothe Alaun.

Man werfe in ein mit reinem Wasser halb voll gefülltes Weinglas nur einer Erbse groß von mehrgedachtem rothen Alaun, und bewege das Wasser, bis der Alaun zergangen ist. Auf eine gleiche Art verfahre man mit dem weißen, oder, welches einerlei ist, mit dem falschen rothen Alaun, in einem andern Glase. Endlich werfe man in jedes Glas eine gleiche Menge, jedoch nur sehr wenig feines Fernambuc-Holz, und bewege das Wasser abermahl. Kaum wird das Holz in dasjenige Glas geworfen seyn, in welchem sich der Gravenhorstische Alaun befindet: so wird man das Wasser schon gefärbt sehen. Und kaum wird das Wasser, in welchem der fremde Alaun zergangen ist, die Farbe zeigen: so wird man in dem erstern schon eine blutrothe Tinctur erblicken. Diese Erfahrung wird einen geschickten und in der Erfindungskunst geübten

Fär-

Färber zu fernern wichtigern Speculationen, in Ansehung des vorzüglichen Nutzens dieses in aller Absicht anzupreisenden Alauns, leiten.

Ich habe diesen Zusatz, dessen Innhalt mir erst nach dem Abdrucke gegenwärtigen Theiles bekannt geworden ist, für allzu interessant gehalten, als daß ich dessen Bekanntmachung bis in den zu den Zusätzen besonders bestimmten Theil hätte versparen sollen.

Berlin, d. 5. April 1773.

A. A.

A. A.

Ach! ist in der teutschen Sprache theils ein Wort der Jammernden, theils ein Zuruf und eine Stimme der Kärner und Fuhrleute, sonderlich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräfte anzustrecken, indem sie dieselben zum Gehorsam gegen dieses und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! Thule! gewöhnet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Hausviehes gelehrige Thier gemeiniglich ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

* **Aal**, Fr. Anguille, heißen bey den wollenen Zeugmanufacturen die Riegel, oder falschen Falten und Brüche, welche bey dem Walken in den Tüchern entstehen, wenn die Walkmüller ihre Stampfen nicht sorgfältig genug besichtigen.

Aal, Lat. Anguilla, Fr. Anguille, ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlanken Leibe, welcher einer Schlange nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süßen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt hat, bisweilen aber auch in das Meer hinabsteiget. Sein Maul ist mit ganz kleinen Zähnen besetzt. Seine Floßfedern, deren an der Zahl zwey sind, stehen neben den Ohren (Kiemen). Er läßt sich sehr schwer in der Hand halten, weil seine Haut schmierig, schleimig, und mithin sehr schlüpfrig, ist. Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf, als das Weibchen.

Der Aal lebet im süßen und klaren Wasser. Das trübe Wasser ist ihm schädlich, und sogar tödtlich. Man bemerket, daß der Aal der einzige unter den Fischen des süßen Wassers ist, welcher in das Meer tritt. Er kann lange ausser dem Wasser leben. Der P. **Vaniere**, welcher kein anderes, als das reine, leichte und süße Wasser, für ein heilsames erkennet, giebt zum Kennzeichen eines solchen Wassers an, wenn sich viel Aale darinn finden. Es pflegen auch die Fischer, welche dergleichen fangen wollen, ihre Reusen vor das Schutzbrett an einem Mühlen-Gerinne, oder mitten in Ströhme, zu legen, als Oerter, wo das Wasser fast beständig sehr klar und schnell, und folglich recht durchgearbeitet und sehr süß ist. Wenn man demnach zur Zeit der Ueberschwemmungen, und in trüben Wasser, viel Aale fängt, so kann man gewiß glauben, daß dieser Fisch daselbst auf seinen Raub ausgehet, oder sich vieleicht dessen, wie eines Schleiers, zur Begünstigung seiner Flucht, bedienet. Sobald er irgend einen Gegenstand der Furcht gewahr wird, macht er wirklich das klare Wasser trübe, indem er den Schlamm, oder Sand des Bodens, oder Ufers, aufrühret.

Das **Fleisch** des Aals ist schleimig, und überaus nahrhaft. Der im Meere hat das beste Fleisch. Um diesen Fisch, wenn man ihn auf einmahl häufig fängt, aufzubehalten, oder sein schleimiges und klebriges Wesen zu verbessern, salzet man ihn ein.

Das **Fett** vom Aal, in die Ohren gethan, wird als eine gute Arzenei für die Taubheit angepriesen, auch bedienet man sich desselben in der verstopften goldenen Ader, wider die Flecken nach den Pocken, und zur Beförderung des Wachstums der Haare.

Der Aal ist gefräßig; er ernähret sich von kleinen Fischen, Fröschen, Würmern, und läßt sich daher auch leicht mit der Angel fangen. Man hat bemerkt, daß Aale sich aus einem Teiche heraus begeben haben, um ent-

entweder in einen andern zu gehen, oder kleine, im Grase verborgene Schnecken aufzusuchen.

Die Aale laßen ihre Jungen lebendig von sich. Man behauptet, daß einige Roßtäuscher den abgetriebenen Pferden Aale in den Mastdarm stecken, damit sie darnach fetter und munterer aussehen mögen; und daß einige Hufschmiede ein hartschlägiges Pferd einen lebendigen Aal verschlingen laßen, damit es, indem derselbe durch dessen Gedärme hindurchgehet, purgire.

* In Holland machet man den Unterscheid, daß man diejenigen Aale heißt, die in trüben Wassern leben, deren es daselbst eine Menge giebt; diejenigen aber, die sich in frischen Wassern aufhalten, werden Paaling genennet, und den andern weit vorgezogen. Bei Tage liegt der Aal still; bey Nachte suchet er seine Nahrung, und hält sich gern allein von andern Fischen abgesondert. Wo er Weizen, oder Erbsen nahe am Ufer merket, tritt er, sonderlich, wenn sie in der Blüthe sind, auf das Land hinaus, sich darinnen zu weiden, wiewohl zu seinem Unglück, wenn der Ackersmann solches gewahr wird, und eine Furche vor den Acker ziehet, über welche er nicht zurück nach dem Wasser kommen kann, und sich gefangen geben muß.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben. Wenn man in ein Gefäß etwas Erde thut, Wasser darauf gießet, über dieses breit-blätteriges Gras, oder Schilf, leget, und lebendige Aale hineinsetzet, so bleiben sie lebendig, und laßen sich weit und breit verschicken.

Sein Fleisch ist fett und süß, daher es für schleimig und ungesund geachtet wird, wiewohl man hierinn nicht durchgängig einerlei Meynung ist. Soviel ist gewiß, daß er bei den Alten unter die niedlichsten Speisen gezählet, und sehr hoch gehalten worden. Insgemein wird er den Kranken verboten; den Schwindsüchtigen aber, und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit, oder auch mit der Milzsucht und Säure des Magens, behaf-

Gewürze, und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürze, und abermahl Schmalz oder Butter gethan, und die Pastete bedecket, in den Backofen gesetzet wird. Sobald sie braun zu werden anfängt, nimmt man ein spitziges Holz, oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heißt, und macht die Sauce oder Brühe zurecht. Es wird nehmlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörser mit ein wenig Semmel, frischer Butter, und etwas gelindem Gewürze gestoßen. Dieses alles thut man in ein Töpfgen, gießet Wein und Brühe darzu, drücket Citronensaft darein, und läßet es ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eier-Dotter, zerquirlet sie mit etlichen Tropfen Essig in einem andern Töpfgen, (der Essig wird darum dazu gethan, damit es nicht zusammen rinne,) leget noch ein Stückgen Butter darzu, und gießet die Brühe, welche im andern Töpfgen bereitet ist, und siedet, in die Eier, und quirlet sie ganz klar, damit es ein wenig dick werde. Endlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone hineingedrückt. Hernach muß man sie mit Zucker bestreuen, oder man kann sie mit Lorbeer-Blättern und Blumenwerk aufputzen. Oder: Nachdem der Aal auf gewöhnliche Art zurecht gemacht, vorbereitet, und ein wenig mit Salz eingesprenget worden, läßet man ihn auf dem Roste über Kohlen ein wenig anlaufen, streuet auf das mit Schmalz überlegte Pastetenblatt ein wenig braun-geröstete Semmel mit klein geschnittenen Citronenschalen, Muscatenblumen, Ingwer, ein wenig Nelken, Lorbeerblätter, und etwas dürren Roßmarin, leget über dieses alles den Aal, und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürze, thut auch einige Stücke Schmalz darüber, machet einen Deckel über die Pastete, setzet sie in den Ofen, und bäckt sie fein goldgelb ab. Die Brühe dazu ist folgende: Man brennet

etwas

etwas Mehl in brauner Butter, gießet darauf Wein, Eſſig, Brühe, oder an deren Statt Peterſilien-Waſſer, thut noch Citronenſcheiben und Capern hinzu, läßt alles mit einander kochen, füllet alsdenn dieſe Brühe, welche, wenn man will, auch mit etwas Zucker ſüß gemacht werden kann, in die Paſtete, und rüttelt alles fein gemach herum.

Der Aal wird auch auf folgende Art gebacken: Man ſchneidet ihn in Stücke, machet ihn mit unzeitigen Traubenſaft, Salz, Pfeffer, und einem Stück reifer Citrone an, wendet ihn im Mehle um, und läßt ihn in zerlaßener Butter braten. Anſtatt des Mehls kann man auch einen feinen Teig mit Eiern machen, und den Rand der Schüſſel mit Peterſilie beſtreuen.

Aal zu braten. Dieſes geſchiehet entweder am Spieße, und auf dem Roſte, oder, nach Holländiſcher Manier, in der Pfanne. Am Spieße zu braten, ſtecket man die Stücke, nachdem ſie vorher gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Salz wohl überſtreuet, in Eſſig auf eine Stunde lang, und alſo gleichſam mürbe gebeizet worden, an einen Spieß, und umwindet oder beſtecket dieſelben mit Salbeiblättern. Zuweilen pfleget man dieſe Stücke auch mit Speck zu ſpicken, wie die Haſen, oder ander Wildpret. Ingleichen bedienen ſich Einige, anſtatt des Specks, der Citronenſchalen, welche ſie als Speck ſchneiden, und ſolche vorher in Waſſer, damit das Bittere heraus komme, wohl abſieden laßen. Währender Zeit, als er bei einem nicht gar zu jählingen Feuer gebraten wird, ſoll man ihn fleißig mit geſchmolzener heißer Butter begießen, und darein einigen Wein, Salz, etwas Pfeffer, Eſſig und Muſcatenblumen, mit weniger kleingehackter Salbei vermiſchen. Dergleichen Sauce iſt auch dienlich darüber anzurichten; die Garnitur aber dazu ſind halbe Citronen. Auſſer dieſer kann man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen. Man brennet ein wenig Mehl in heißer Butter braun, gießet darein

ein wenig Wein, Fleiſchbrühe, oder an deren Statt, in der Faſten, Peterſilienwaſſer, thut darein Citronenſchalen, Muſcatenblumen, etwas Ingwer, etliche ganze Zwiebeln, mit Nelken beſteckt, welche aber bei dem Anrichten davon genommen werden. In dieſe Brühe rühret man drey bis vier, etliche Stunden gewäſſerte, und nachher kleingeſchnittene, Sardellen, und läßt es gemächlich kochen. Dieſe Brühe wird in die Schüſſel angerichtet, und der Aal als eine Garnitur daherum geleget.

In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen **Pfannen-Aal** nennen, werden die zurecht gemachten und mit Salz wohl eingeriebenen Stückgen, welche etwa eines Fingers lang ſind, dicht an einander geſetzet, daß ſie die Pfanne oder Caſſerole ausfüllen; nach dieſem gießen ſie ein paar Löffel Wein oder Waſſer daran, ſtreuen grüne kleingehackte Salbei darüber, ſetzen ſolche auf Kohlenfeuer, decken die Pfanne oder Caſſerole oben zu, und wenn die Aalſtücke bald halbgar ſind, machen ſie den Deckel und das Kohlenfeuer auf, daß der Aal überall braun werde. Bei dem Anrichten wird er mit ſeinem eigenen Fette begoſſen, und die Garnitur ſind halbe Citronen. Manche machen auch eine eingebrannte Brühe, oder eine ſaure Zwiebel-Brühe darüber.

Aal-Fang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am beſten zu fangen ſind, nehmlich vom März oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Auguſt und September; oder 2) die Art, wie ſolche gefangen werden, als: mit **Reuſen**, **Wehrkörben**, **Angeln**, **Leg-** oder **Nacht-Angeln**, **Aal-Gabeln** oder **Triſtacheln**, und ſogenannten **Erchen-** und **Fiſchfängen**, welche letztere beide Arten man gern in den wüſten Mühl-Gerinnen und bei Wehren anzubringen pfleget.

In Anſehung des erſtern, oder die Zeit anbetreffend, ſind die Aale im Sommer, ſonderlich aber, wenn es

schwül ist, oder Donnerwetter sind, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in großer Menge zu bekommen. Nur ist dabei zu beobachten, daß man ihnen nicht zur Zeit des Neumondes aufpasse; denn um diese Zeit pfleget kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. Sonst aber werden sie am häufigsten gefangen, wenn die Wasser ausgetreten, oder trübe sind. So werden sie auch, wenn sie laufen, (welches bei den Piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen, laichen oder streichen heißet,) sehr stark, nemlich im October, in den Reusen und Wehrkörben gefangen; zumahl, wenn man einen wohl ausgewässerten Hering hinein leget. Wer ihrer nun fein viele in den Reusen fangen will, der thue auch etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulen, und bei der Nacht scheinenden Holze, in ein kleines Glas, vermache daſſelbe veſt mit Wachs und Harz, und hänge es mitten in die Reusen; hernach nehme man alt Schmeer und wilde Münze, röste beides mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reusen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinn gelaßen werden. Uebrigens ist hiervon noch Folgendes zu merken: Man mache bei dem Schutzbrett einer Mühle, oder bei einem Orte, wo das Wasser hindurch läuft, (siehe Fig. 1.) eine breite Oeffnung C, als den Eingang in die Fisch-Reuse; setze seine Reuse A an den Ort B; und gebe Achtung, daß sie veſt stehe, und daß alles wohl an einander schließe. Wenn man nun an einem Orte ist, wo weder Löcher, wodurch das Wasser läuft, noch Mühlen sind: so mache man in der Mitte des Flusses, wo das Wasser gemeiniglich am schnellsten ist, eine Art von einem Zaune mit geflochtenen Hürden, welche auf beiden Seiten mit starken Pfählen gehalten werden müssen. Man mache diesen Zaun nach

Art eines Winkels, an deſſen Spitze man eine Oeffnung laßen muß, um die Mündung der Reuſe dahin zu ſetzen; vergeſſe aber auch nicht, einen großen Stein darauf zu legen, oder ſie wohl anzumachen, damit ſie veſt ſtehe, und unten auf dem Boden des Waſſers anſtoße. Wenn das Waſſer allzu tief iſt: ſo lege man einige Büſchel Reiſig unter die Reuſe, um zu verhindern, daß der Fiſch nicht darüber hinweg gehe. Siehe Fig. 2. A ſind die geflochtenen Hürden, B die Oeffnung, C die Fiſch-Reuſe, und D die Büſchel Reiſig.

* Anweiſung, Forellen und Aale in Körben zu fangen: ſt. im 16ten St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Bisweilen werden die Aale auch mit den **Angeln** und **Geeren**, vornehmlich aber, und in nicht geringer Anzahl, in den ſogenannten **Aal-Fängen** oder **Aal-Käſten** gefangen. Man zeiget hier Fig. 3. die Art einer langen Schnur, woran viele Angeln geheftet, zu fangen, nicht deswegen an, als wenn es eine neue Erfindung wäre, ſondern den Liebhabern dieſes Fiſchfanges zum Beſten, welche ihre Zeit nicht übel damit zubringen werden, ſie mögen dieſe Angeln in fließendes oder ſtehendes Waſſer einlegen. Wer demnach hierzu Luſt hat, der nehme eine gute Anzahl ſtählerne Angeln, ohngefähr eines Zolles lang, mit einem Ringe, wie bei C. D und E zu ſehen; an jeden Ring beveſtige man eine Schnur von einer Elle, und ſtecke entweder kleine Fiſche, als ſogenannte Weißfiſche, oder große Regenwürmer, an die Angel, wenn die Schnur gelegt werden ſoll. Wie die Regenwürmer gefangen werden, ſiehe unter dem Artikel **Regenwürmer**. Oder, welches noch beſſer iſt, man kann auch ſogenannte Schlammbeiſſer (Lamproie) von der Dicke einer Federſpule, welche die Fiſcher Chatouilles nennen, und ſich im Schlamme oder Triebſande nahe am Ufer der Ströme finden, daran ſtecken. Von dieſen dreyerlei Dingen nimmt man eins, und ſtecket es an jede Angel; nimmt alsdenn einen lan-

gen

gen Strick, und begiebt ſich an den zum Fiſchfange beſtimmten Ort. Daſelbſt breitet man den Strick längs dem Ufer aus, und bindet alle Schnüre, woran ſich die Angeln befinden, von zwey zu zwey Fuß an, ſo daß die Schnur einer jeden Angel, vom Köder an bis zur Haupt-Schnur, von anderthalb, oder zwey Fuß ſey. Wenn ſolchergeſtallt alle Angeln daran angemacht ſind, wird die Hauptſchnur oder der Strick mit dem Ende B an einen Pfahl I oder an irgend einen Aſt oder großen Stein am Ufer beveſtigt; an das Ende A wird ein großer Stein, von etwa drey oder vier Pfund, gebunden, und das gedachte Ende A mit der rechten Hand, ſo weit als möglich, ins Waſſer geſchleudert, und alſo alle Angeln untergetaucht. Die Nacht über bleibt die Schnur liegen, und den Morgen wird die Schnur voll Fiſche hangen, wann nur einige im Waſſer vorhanden, weil, wegen der vielen Angeln, kein Fiſch vorbei kommen kann, ohne die angemachte Lockſpeiſe zu merken. Man muß dieſe Leine an einem Orte auswerfen, wo kein Gras noch Strauch iſt, damit man nichts einbüße, weil die Aale, wenn ſie fühlen, daß ſie gefangen ſind, ſich um alles, was ſie finden, herumſchlingen, und ſich dadurch von den Angel-Haken los machen wollen.

Einige gebrauchen, anſtatt der Angel-Haken, lange Nähnadeln, oder Dornen, woran ſie den Bindfaden in der Mitten binden, und die Nadel, oder den Dorn, durch den Regenwurm oder Fiſch ſtecken; ſie nennen es mit dem Dorne fiſchen (pêcher à l'epinette). Andere aber halten die Angel-Haken für geſchwinder und beſſer. (ſiehe auch Bricoles, unter dem Artikel: Hecht).

An einigen Orten, und beſonders in Flandern, bedienet man ſich auch eines Inſtruments, welches faſt wie eine Miſt- oder dreyzackichte Gabel ausſiehet, wovon man Fig. 4. die Abbildung findet; wie es denn auch eben daher insgemein ein Triſtachel, oder eine Aal-Gabel, Fr. Fouene, oder Fouine, genennet wird. Dieſes

ſes Inſtrument, oder dieſe Aal-Gabel, iſt von einem platten Stücke Eiſen, in der Dicke eines Zweythaler-Stückes, gemacht, und hat einen Schaft (eine Dille) L, wie an einer Hacke, damit man das Erdreich umhacket, worein man einen ſtarken und leichten Stiel, oder eine lange geſchlanke Stange L. K, von ohngefähr 15 bis 16 Fuß in der Länge, wie an einem Fiſch-Haken, ſtößet, und mit ein paar Nägeln veſt machet. Dieſes platte Eiſen iſt wie eine dreyzackichte Miſt-Gabel gemacht, und hat drey Arme oder Haken, N. P. O, deren jeder ohngefähr neun Daumen oder Zoll lang, und die zwey äuſſerſten N und O zwar nur an der inwendigen, der mittlere P aber auf beiden Seiten mit guten Zähnen oder Wiederhaken verſehen ſind. Der mittlere P aber gehet gerade zu, und iſt, gleich einer Schlangen-Zunge, jedoch etwas rund, zugeſpitzt. Alle drey Haken aber müſſen durch zwey kleine, auf beyden Seiten mit Nägeln zuſammen geheftete und vernietete eiſerne Bänder M dergeſtalt beveſtigt und zuſammengehalten werden, daß weder die Arme oder Haken ſelbſt ſich weiter aus einander geben, noch ſich enger zuſammen ſchließen können, als wie ſie wirklich ſind, damit kein Aal, er ſey auch ſo klein, als er wolle, darzwiſchen hindurch ſchlupfen möge. Gleichwohl muß dieſer Raum, gegen das Ende P zu, etwas weiter ſeyn.

Wenn man ſich dieſer Gabel bedienen will, ſo muß man längs den Gräben und andern Orten hingehen, oder man kann auch mit einem Kahne auf dem Waſſer herum fahren, wo man weis, oder vermuthet, daß es Aale giebt, und dieſes Inſtrument bald hier, bald da, in den Schlamm ſtoßen, als wenn man den Fiſch aus dem Grunde trampen, oder mit der Störſtange auftreiben wollte. Wenn nun Aale da ſind, ſo fangen ſie ſich zwiſchen den Armen oder Haken und Wiederhaken der Gabel, woran ſie hangen bleiben, und ziehet man ihrer öfters, weil die Aale gemeiniglich dicht beiſammen

men liegen, zwey bis drey, und wohl noch mehr, auf Einmahl heraus. Es wissen viele Handwerksleute und Bauern in den Niederlanden, wo es eine Menge von Aalen giebt, sich derselben sehr wohl zu bedienen.

Man fänget sie endlich auch mit einem Garne oder Sacke. Dieses Garn stellet man gemeiniglich an denen Orten auf, wo man weis, daß es daselbst Aale giebt, oder an ein Wasserloch, oder an einen Mühlschutz, oder mitten in einen Fluß. Wenn man diesen Sack vor ein Wasserloch leget, so muß man einige Steine wegnehmen, und ihn mit Stricken an den andern Steinen vest anbinden, damit ihn das Wasser nicht mit hinweg reiße. Wenn dieses geschehen, läßt man den Sack die Nacht über liegen, und hebet ihn des andern Tages früh auf, um zu sehen, ob der Fang gut ist.

Aal-Fang, Aal-Kasten, Aal-Teich, Lat. Anguillarium, oder Anguillae captura, Fr. Anguilliere, ist ein Gebäude in Flüssen, an den Teichen oder Seen, die einen Fall haben, in welchen man den Aal, jedoch nur zu gewissen Zeiten, und vornehmlich bei Ungewittern, sintemahl sie sich alsdenn zusammen begeben, häufig zu fangen pfleget. Sonst aber verstehet man hierunter auch wohl einen schlammigten und schattigten Ort, wo man die Aale mit den Eingeweiden von allen Arten der Thiere, oder auch mit allen Arten zum Essen tauglicher Früchte, und sogar mit zermalmten Eicheln, füttern kann.

Aal zu füllen. Man nimmt das Fleisch vom Aal, hacket es sehr klein, thut süßen Rahm oder Sahne, Brodkrume, zwey bis drey Roquebollen, Petersilie, Salz und Pfeffer darzu. Wenn dieses geschehen, so füllet man die Gräten damit an, und läßt es in einer Torten-Pfanne im Ofen backen, bis es die gehörige Farbe bekommt, d. i. bräunlich wird. Siehe auch **Aal backen.**

Aal-Gabel, siehe Aal-Fang.

Aal-Kasten, siehe Aal-Fang.

Aal zu kochen. Dieses ist ein Gericht für gemeine Leute, an denen Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen sind. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heisser Asche, und reinigen solche; schneiden sie nachher in kleine Stücklein, und kochen sie aus Salz und Wasser, mit etwas Essig, und ein paar Händevoll Habergrütze darzu gethan; laßen auch wohl kleingeschnittene Peterſilienwurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gericht mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine **Aal-Suppe** genennet wird.

Aale zu mariniren, nehme man, so viel beliebig, reibe sie aber zuvor mit Salz ab, damit der Schleim herunter gehe; alsdenn lege man dieselben ganz auf den Rost, nachdem sie zuvor mit Baumöhl begossen worden, bis man meynet, daß sie gar gebraten sind; man kann auch zum Ueberfluß einige Schnitte in dieselben machen. Alsdenn nimmt man ein reines Fäßgen, und thut folgende Species unten auf den Boden: nehmlich etwas ganz Gewürz, Rosmarin, Citronenschalen und Lorbeerblätter, alsdenn eine Schicht Aale, und dann wechselsweise continuiret, bis das Fäßgen ganz voll ist; jedoch ist zu merken, daß die Species oben auf zu liegen kommen, alsdenn das Fäßgen wohl und vest verpichet, daß keine Luft darzu kommen kann. Es muß auch das Fäßgen an einem trockenen Orte stehen, und fleißig umgewendet werden, und wenn es alsdenn aufgemacht wird, hinter einander genossen werden, wofern sie nicht verderben sollen.

Aal-Pasteten, siehe **Aal backen.**

Aal zu räuchern, und zwar ohne Haut. Man streifet erst dem Aale die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, leget ihn, nachdem er wohl eingesalzen worden, in ein Geschirr, darinn er alle Tage umgekehret werden kann. Alsdenn wird er herausgenommen, ganz abgetroknet, und nachdem ihm ein Spieß durch den Kopf gestoßen worden, an einen Ort,

wo

wo nicht gar zu viel Rauch iſt, aufgehangen. Der Rauch wird meiſt von Sägeſpänen, mit Wacholderbeeren vermengt, Tag und Nacht alſo erhalten. Wenn nun der Aal beinahe ſeine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert iſt, ſo bindet man um denſelben Papier, damit er bei der ſchönen Farbe erhalten werde, und läßt ihn alſo hangen, bis er recht und gut geräuchert iſt. Hiernächſt hat man Acht zu geben, daß ein ſolcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde. Denn die Aale ſind insgemein fett, und ziehen gern ſolch übles Weſen an ſich, davon ſie hernach einen übeln Geruch und Geſchmack bekommen. Wenn dergleichen verſpeiſet werden ſoll, muß er vorher ein wenig gewäſſert, oder gar aufgeſotten werden; alsdenn leget man ihn auf den Roſt, und bratet ihn aus. Andere ſchneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücke, beſchmieren dieſelben mit Butter, und legen ſie auf den Roſt, machen auch wohl eine Sauce von Eſſig, Butter, Gewürz, ein paar Eiern, und etwas gerieben Brod daran. Man kann ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbſen kochen, wenn man nehmlich, da er über Nacht gewaſſert, die in Fleiſchbrühe, oder nur aus Waſſer abgekochte und durchgeriebene Erbſen in eine Caſſerole thut, und ſie auf dem Feuer gemächlich kochen läßt; darauf leget man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingwer, ſamt dem Aale, zugleich mit hinein, und läßt ihn aufkochen. Wenn ſolcher gar iſt, wird er alſo angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, würflich geſchnittene Semmel darinn geröſtet, und über die Erbſen geſtreuet werden, ſo iſt das Gericht fertig. Oder: mit Braunkohl einen Aal zuzurichten, wird derſelbe vorher eine Nacht eingewäſſert. Hierauf nimmt man Braunkohl, ſtreifet ihn, daß die Strünke oder Adern herauskommen; alsdenn wäſchet man ſolchen

sauber aus, schneidet ihn, fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirft ihn in ein Wasser, das bereits siedend, und ein wenig gesalzen ist, so bleibet der Kohl fein grün, oder braun, nachdem er in der Jahreszeit gebrauchet wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf, oder an deren Statt Peterſilien-Wasser, und leget gebratene Castanien dazu. Hierbei ist zu merken, daß der Aal nicht darf mit gekochet werden; er ist ohnedies ein feister Fisch; darum muß man ihn auf den Braunkohl herum legen, da ihn denn der Dampf vom Kohl schon gar machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserole mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürz betreffend, so muß lauter hartes genommen werden, und man richtet sich nach der Art der Speise.

Aal zu sieden. Wenn man einen Aal wohlschmeckend sieden will, wird er gehörig vorbereitet, in Stücke geschnitten, und ein wenig guter Essig darüber gegossen. In den Fischkessel thut man Wasser, Essig, Wein und Salz, wie auch allerhand Kräuter, Citronschalen, gerieben Brod und Gewürz, ingleichen eine, oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern dazu. Sobald es anfängt, recht aufzuwallen, leget man die Aalstücke in den Kessel, und läßt sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht weich gesotten werden kann, so muß man ein Stückgen Butter mit hinein werfen. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, geleget, und aufgetragen, wozu Citronen gegeben werden. Sollte von dergleichen Aale etwas übrig bleiben, so darf man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinn er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kann man ihn, durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang gut aufbehalten. Ist der Aal dergestallt

abge-

abgesotten, läßt er sich auch mit einer weißen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst wäschet man ungefähr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, leget diese, nebst ein klein wenig rohen Mehls, in eine Casserole, schlägt sechs Eierdotter daran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein Weißes dazu komme, und rühret dieses wohl durch einander; thut aus den Sardellen, welche vorher gewässert seyn müssen, die Gräten, hacket sie ganz klein, und damit sie desto kleiner gehacket werden können, gießet man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropfen Fleischbrühe daran, rühret sie auch unter die Butter mit den Eiern, schneidet Citronenschalen daran, thut Muscatenblumen, Saft von einer Citrone, ingleichen Scheibenweise geschnittene Citronen hinein, gießet endlich unter die benannten Species Wein und Brühe, oder Petersilien-Wasser, und zwar soviel, als man für genug hält, den Aal damit zu überziehen; rühret solches auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden; alsdenn thut man etliche Tropfen kalt Wasser hinein, damit, wenn es zu sieden anfängt, es nicht zusammenlaufe, indem das kalte Wasser solches sogleich hindert. Hierbei ist zu merken, daß der Aal wohl im Warmen gehalten, und diese Brühe darüber gegossen werden müsse. Zum Ueberfluß läßt man geschmelzte Butter zergehen, und tröpfelt dieselbe darüber, so ist das Gericht fertig. Man isset auch den Aal mit einer weißen Brühe abgesotten, und hierzu ziehet man ihm erstlich die Haut ab, und läßet ihn mit einem Glase weißen Weins, mit Salz, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter, Artischockenwurzel und Champignons kochen. Wenn alles fertig ist, gießet man in unreifen Weinbeersafte zerquirlte Eierdotter darüber, garniret es mit kleingehackter Petersilie, oder geriebener Semmelkrume, und läßt es warm auftragen. Will man aber den Aal mit einer braunen Brühe auftragen, so läßt man ihn in der Casserole in brauner Butter, mit gerö-

ſtetem Mehl aufkochen, hernach thut man Salz, Pfeffer, ein Bündel gute Kräuter, und weißen Wein dazu, und träget ihn, wenn alles genug gekocht, und die Brühe ziemlich dick iſt, wie den vorhergehenden, zu Tiſche.

Aal-Suppe, iſt ein gemeines Gericht, aus gekochten Aalen beſtehend, davon ſiehe Aaal zu kochen.

Aal-Torten, ſiehe Aal zu backen.

Aal-Wehr, Wehrkörbe, ſiehe unter Aal-Fang.

* Aal oder Schlange nennet man auch dasjenige Gebackenes, welches aus einem guten und mürben Butter-Teige, in Form eines Aals, oder einer Schlange, zubereitet wird. Es wird nehmlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals, jedoch ſo breit, geſchnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er gedachtem Fiſche mehr ähnlich ſehe. Dieſes Stück beſtreicht man mit Eiern, leget eines Daumens dicke Fülle, in der Mitte durch, darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teige über die Fülle auf die andere, und klebet ſie zuſammen, dabei ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nachmahls mit Eiern über und über beſtrichen wird. Endlich leget man ihn auf ein Papier, oder Backblech, krümmet, und bieget ihn nach Gefallen, backet ſolchen gehörig ab, und ſtreuet bei dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aal, (Cayenniſcher) ſiehe **Aal. (Zitter-)**

Aal, (Meer-) Lat. Conger, Fr. Congre, ſiehe **Meer-Aal.**

Aal, (Sand-) Sand-Schlange, Sand-Spiering, Tobias-Fiſch, Ammodites, Ammodytes Geſneri, Tobianus Schöneveldii, Sandilz Anglorum, Anguilla de arena, Fr. Anguille de Sable, iſt ein kleiner See-Fiſch, eines Fingers lang, blau auf dem Rücken, und auf dem Bauche weiß. Man findet ihn ſehr häufig nicht nur in England, ſondern auch in Frankreich, nach Boulogne zu. Zu gewiſſen Jahrszeiten verläßt er, entweder um ſeinen Feinden unter den großen Fiſchen zu

entge-

entgehen, oder aus einem gewißen Naturtriebe, das Wasser, und verbirgt sich im Sande, am Strande der See, woselbst man ihn mit besonders dazu verfertigten Stöcken fängt. Die armen Leute essen ihn.

Aal, (Zitter-) Cayennischer Aal, Fr. Anguille de Cayenne. Es giebt zu Cayenne in dem süßen Wasser, eine Art von Aal, welchen man Zitter-Aal, Fr. Tremblante, nennet, weil derselbe, wenn man ihn mit der Hand, oder mit einem Stocke, berühret, ein gewaltsames und wider Willen erfolgendes Zittern verursachet; eine Wirkung, welche mit derjenigen, die der Krampf- oder Taub-Fisch (siehe den Artikel Torpedo,) hervorbringet, viele Aehnlichkeit hat.

* **Aalbeeren** heißen an einigen Orten die schwarzen Johannisbeeren, welche wild in den Wäldern wachsen, so wie

Aalbesinge, eben dieselben, die in den Gärten wachsen. Von beiden siehe unter dem Artickel: Grossularia.

* **Aalraupe, Aalrupe, Ohlruppe, Quappe, Roselke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche**, Lat. Mustela, oder Gobius fluviatilis, Fr. Lamproye de riviere, ist ein Fisch, welcher mit seiner Farbe, und schlüpfrigen glatten Haut, und der Bewegung seines Leibes, dem Aal sehr nahe kommt; am Kopfe, Leber und Größe aber um ein merkliches von demselben unterschieden ist; denn er hat einen breiten Kopf und weites Maul, wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen herausgewachsen. Der Augapfel ist blau, und dessen Zirkel gelbfarbig. An jedem Kiefer hat er eine weit hervorgehende schmale Floßfeder, und nachst daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite. Oben auf dem Rücken, und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floßfeder nach dem Schwanze zu, und helfen diese beiden denselben formiren. Sein Magen, mit dem Schlunde, hat etliche Federn, deren jede, wie ein Frosch- oder Kröten-Fuß aussiehet. Sie haben

mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen, Seen und stillen Wassern, die einen schlammigen Boden haben, auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten, vom Februar an bis in den März, und heißen sie die Fischer schlechtweg den Laich-Fisch, weil sie dafür halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfalls ein Raub-Fisch. Sie soll im December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre große Leber, welche für das delicateste am ganzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber, gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausserdem von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschaft haben, wegen des oben beschriebenen Magens, und der ungestalten Figur seines Kopfes, der einer Kröte ähnlich ist, ganz verachtet wird. Sonst ist sein Fleisch weiß, zart und lieblich am Geschmacke; doch sind, die in lautern Wassern gefangen werden, besser, als die aus sumpfigen kommen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, **Lampreten**, weil sie so delicat, wie dieser Fisch, ist. Ausser ihrem guten Geschmack läßt sich auch aus derselben, wenn sie in einem Glase zur Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Oel zubereiten, welches zu unterschiedenen Arzeneien brauchbar, sonderlich aber den dunkeln und blöden Augen, anstatt des Vipern-Fettes, gar nützlich ist. Auch pfleget man den Magen, sammt dem Schlunde, auszunehmen, und zu dörren; dieser nachher zerstoßen, in Wein eingenommen, treibet sonderlich die Nachgeburt, und dienet für allerlei Gebrechen der Mutter und Colik. Ueber dieses wird er an denen Orten, wo er im Ueberfluß vorhanden, gedörret, und anstatt des Kiens zum Leuchten gebraucht. Diese Fische werden, wie die Aale, mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reusen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder ma-

marinirt, zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut, gleich den Aalen, schleimig ist: so müssen sie zuvörderst gebrühet, und mit Salz oder heisser Asche wohl abgerieben und gereiniget werden; nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hangen bleiben, auch darf man, die Galle davon zu nehmen, nicht vergessen, und sie hierauf fleißig auswaschen.

Aalraupen zu backen, oder zu braten. Wenn sie gehörig vorbereitet, wird vom Kopfe bis auf den Schwanz ein Kerbgen neben das andere geschnitten; hierauf salzet man sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salze liegen, streichet nochmals mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herab, streuet Mehl darauf, und backet sie aus Schmalz. Nachdem sie nun recht gebacken sind, röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht zu viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so gießet man Wein, Brühe oder Petersilienwasser und Essig dazu, würzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, leget eine ganze Zwiebel, mit Nelken besteckt, sammt Lorbeerblättern und Rosmarin hinein, läßt alles durch einander kochen, und mus man wissen, daß das Salz eines jeden Geschmack an sich ziehen wird. Man leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, läßt es fein sacht aufkochen, gießet in die Brühe gutes Baumöl, so auch ein wenig mit kochen mus, und sodenn wird es angerichtet. Oder, wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmalz wohl gebacken worden: so kochet man Sauerkraut nicht allzuweich, seihet die Brühe ab, und machet es mit einem Wiegemesser klein; alsdenn leget man ein gut Stück Butter in eine Casserole, läßt dieselbe heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt ist; schüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und giesset etwas Brühe dazu.

Endlich nimmt man eine Schüssel, machet ein Ränd̃gen von Teig darum, bestreichet sie wohl mit Butter, thut erst etwas Sauerkraut hinein, sodenn eine Lage oder Schicht von Aalraupen, womit wechselsweise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begiesset man es oben mit Butter, streuet Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen genung backen.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten. Man nimmt diese, und läßt sie ein wenig in Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscatenblumen und kleingeschnittene Citronenschalen, und die Lebern, die man auf das Feuer setzen, und ein wenig stehen laßen mus; giesset alsdenn Wein darauf, nebst etwas Brühe, streuet klar-geriebene Semmel darein, und läßt es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hineingedrückt, und wofern es etwa zu sauer werden wollte, ein wenig Zucker hinein geworfen, wodurch es gleich piquant wird. Wenn sie aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Lebern, stößt sie, nebst einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume, im Mörser, setzet es in einem Töpfgen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, und treibet es durch ein Haartuch, dieses Abgelaufene schüttet man endlich auf die Lebern, und läßt sie nur gemächlich und nicht lange kochen.

Aalraupen zu mariniren. Man reisset, salzet und kerbet dieselben, und bratet sie auf dem Rost, wobei sie stets mit Baumöl zu beschmieren sind. Wenn sie gänzlich gebraten sind, leget man sie aus, daß sie kalt werden. Man nimmt ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem man dasselbe, vermittelst eines Pinsels, mit Baumöl wohl ausgestrichen, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronenschalen, leget die Aalraupen darauf, und sodenn wieder eine Lage von benannten Kräutern, u. s. f. womit wechselsweise fortzufahren,

bis

bis das Fäßchen voll wird; wobei die Lagen also einzurichten, damit zulezt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Dieser mus in der Mitte ein Loch haben. Denn, sobald er zugeschlagen worden, soll man Essig und Baumöl durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vermachen, und mit Pech vergießen, auch das Fäßgen täglich umstürzen, und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas herausnehmen: so mus das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingelegte Fische gar leicht.

Aalraupen zu sieden. Wenn sie auf vorherbeschriebene Art vorbereitet worden, gießet man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch, sieden, und wirft, wegen Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie im Wasser absieden, so mus dieses ziemlich gesalzen werden. Die Fischbrühen und Saucen, welche darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich. Die vornehmsten davon sind folgende. Als eine **Erbs-Brühe:** Man kochet gute Erbsen in Fleischbrühe oder Wasser recht weich, treibet solche durch einen Durchschlag, und machet sie zur Brühe etwas dünn; gießet ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nößel, der vorher mus abgesotten seyn, weil er sonst zusammenrinnt, thut es in eine Casserole, wirft ein Stück Butter dazu, wie auch etwas Muscatenblumen, und ein wenig weißen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und läßt es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohlenfeuer durch einander gewärmt; darüber läßt sich auch halb-geröstete und würflich geschnittene Semmel streuen, und die Garnitur nach Beschaffenheit der Umstände einrichten. **Eine Butter-Brühe:** Man nimmt ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscatenblüthen, mit ein wenig weißen Ingwer, thut dieses zusammen

in einen Tiegel oder eine Casserole, gießet etwas von der Brühe, darinn die Aalraupen gesotten, ingleichen Fleischbrühe, oder Petersilienwasser, und zwar soviel hinzu, bis man für hinlänglich hält. Hierauf mus grüne Petersilie ganz klein gehackt, dazu geschnitten, und die Aalraupen hineingethan werden; welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen mus, bis die Brühe ein wenig anfängt dick zu werden. Endlich kann man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gießen, ein wenig Muscatenblumen darüber streuen, und auftragen laßen. Oder: man thut ein Stück Butter, die vorher rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl, etwa einer Messerspitze voll, hinein, schlägt auch sechs Eierdotter, ohne das Weiße, hinzu, und rühret es wohl durch einander. Ferner schüttet man klein-geschnittene Muscatenblumen, Citronenschalen, und ein wenig weißen Ingwer zu dem vorigen; gießet Brühe oder Petersilienwasser mit daran, und zwar nur soviel, als man, dieselbe mit den Eierdottern dick zu machen, für nöthig achtet. Dieses rühret man fleißig über einem Kohlenfeuer, und sobald es zu sieden anfängt, läßt man etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eier nicht zusammenlaufen. Nach diesem richtet man die Aalraupen an, gießet Brühe über dieselben, läßt ein wenig Butter zergehen, und tröpfelt das Klare Tropfenweise darüber. Wem es beliebig, kann Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren laßen. **Eine Pohlnische Brühe:** Man schälet Zwiebeln und Aepfel, zerschneidet beide, und thut sie in einen Topf; leget ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer dazu, gießet auch Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinein, und läßt alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quirlet man es gar, streichet es durch ein Haartuch, in eine Casserole, leget ein Stück Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so gießet man noch etwas Brühe,

oder Petersilienwasser, Wein und Essig daran. Zucker, Safran, Cibeben, geschnittene Mandeln, die vorher abgezogen, Citronen-Scheiben und Schalen werden gleichfalls hinzugethan, und alles wohl gekocht, sammt den Aalraupen. Leztere stellet man alsdenn fein zierlich auf die Schüssel, gießet die Brühe darüber her, beleget sie mit den darinn befindlichen Citronen, und bestreuet sie mit geriebener Semmel. **Eine saure Limonien-Brühe:** Man leget die gesottene Aalraupe in eine Casserole oder einen Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dick, und schüttet sie, nebst Muscatenblumen, etwas weißem Ingwer und Citronenschalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber, und giesset ein wenig Wein, Petersilienwasser oder Fleischbrühe hinein, und läßt es fein gemächlich kochen, bis es anfangt dick zu werden. Oder thut ein paar Eierdotter in ein Töpfgen, tröpfelt etliche Essigtropfen hinein, giesset die Aalraupenbrühe dazu, und quirlet es wohl, daß es nicht zusammenrinne. Diese Brühe richtet man über die Aalraupen an. **Eine Citronen-Sauce:** Man thut die Fische in einen Tiegel, nebst einem Stücke Butter, geriebene Semmel, Citronenschale, von einer ganzen Citrone die geschnittenen Scheiben, und Muscatenblumen; giesset Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauf, leget eine ganze, mit Gewürz besteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeerblätter hinein, läßt dieses alles durch einander kochen, bis es anfängt dick zu werden; alsdenn wird sie über die Fische angerichtet. **Mit Sauerkraut:** Wenn die Aalraupen nicht gar in Salzwasser ausgesotten, weil doch etwas Saft darinn bleiben mus, nimmt man sehr fein geschnittnes Sauerkraut, oder dafern es nicht zu haben, kann es mit einem Schneidemesser erst klein geschnitten werden, und setzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läßt man in einer Casserole ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauerkraut

hinein, und schweisset es ziemlich, giesset auch eine Kanne sauren Ram dazu, und läßt es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen ist, machet man um eine Schüssel einen Kranz von Teig, leget darein erstlich Butter, darnach Sauerkraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; sodenn wieder Sauerkraut, und sofort, bis es wie eine Pastete in die Höhe kommt; streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreichet es auch mit Eiern, giesset zerlaßene Butter darüber; ingleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und bläset sie fein wieder ab, damit nicht zuviel an einem Orte liegen bleibe. Endlich setzet man es in einen Backofen, und läßt es gemächlich backen; so siehet es wie eine Pastete aus.

Aal-Thierchen. Man hat ihm diesen Namen, wegen seiner dünnen und länglichten Gestallt, und ungemeinen Kleinheit, gegeben. Man nimmt diese Thierchen, bloß vermittelst eines Vergrößerungsglases, in gewissen Flüssigkeiten, als: dem Essige, der Infusion des Staubes von einem durch Mehlthau verdorbenen Getraide, und in Mehlpappe (Kleister), wahr.

Aar, siehe **Adler**.

Aaron, Aaron-Wurz, siehe Arum.

* **Aas, oder Luder**, Lat. Cadaver, oder Morticinum, Fr. Charogne, ist ein wegen Alters, Kranckheit oder andern Zufalls, verreckter Körper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schafes, u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der **Schind-Anger** genennet wird, gebracht, daselbst von dem Caviller oder Abdecker abgeludert, und der Ueberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlaßen. Sofern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine grassirende Seuche häufen mögten: so werden solche in eine auf dem Felde dazu gemachte tiefe Grube, mit Haut und Haar geworfen, über jede Schicht Kalk darauf geschüttet, und also verscharret, damit sie um soviel eher verwesen,

wesen, und nicht etwa durch allzu üblen Geruch die Luft anstecken. Sonsten hieß dieses Wort bey den Alten ein Körper, der die Ehre eines Begräbnisses nicht verdiente, oder nicht begraben worden war. Seinen Ursprung hat es eigentlich vom Essen und aus der Mühle her, und wird desselben in den Churſächsischen Mühlen-Ordnungen von den Jahren 1606. und 1613. gedacht, darunter aber nichts anders, als das Geringe von dem geschrotenen Getraide, und was von dem lezten Aufschutte herabkommt, oder eigentlich das Schrot selber, verstanden wird. Man bedienet sich dessen, theils das zahme Vieh, vornehmlich Schweine, (weshalb es auch Sau- oder Schwein-Aas genannt wird) damit zu füttern, theils das Wild damit zu körnen und herbei zu locken, wie die Vogelsteller zu thun pflegen. Nachgehends haben auch die Fischer angefangen, mit Fleisch und Gewürme die Fische an die Angel und ins Garn zu ziehen. Die Jagd-Bedienten aber haben, weil sie geglaubet, wenn alles Wild sich vom Getraide nähren sollte, daß solches nicht für die Menschen zulänglich seyn würde, das Ludern durch den Köder erfunden. Und da die Obrigkeiten den Abdeckern, eine Anzahl Hunde zu verpflegen, insgemein bey Verpachtung der Scharfrichtereien mit eindingen, deren Verpflegung mit Brod aber allzu kostbar wäre: so gebrauchen dieselben an dessen statt das umgefallene Vieh; daher es endlich gekommen, daß das Wort Aas nicht mehr von ordentlicher menschlicher Speise aus Getraide, sondern nur von Sterblingen gebrauchet wird.

* **Aas-Seite** heißt bey den Gerbern und einigen Schustern, die inwendige Seite der Felle und Häute gegen den Leib oder das Fleisch zu, welche andere die unrechte oder linke zu nennen pflegen.

* **Aasen, Aassen, Aesen, Aessen**, ist ein Wort, welches bei der Jägerei gewöhnlich ist, und bedeutet soviel, als **fressen**; es wird aber nur von dem rothen Wildpret, und insbesondere von dem Hirsche gesaget; z. E. der Hirsch **aaset**, d. i. er frisset, oder weidet.

* Aba-

* **Abaca**, eine Art von Hanf oder Flachs, welcher auf einigen Mittelländiſchen oder Manilliſchen Inſeln wächſet, wo es deſſen zweyerlei Arten giebt, eine weiße und eine graue Art. Beide Pflanzen gehören unter die Indianiſchen Platanen, und werden jährlich geſaet und eingeerndet, auch ſodenn eben wie der gemeine Hanf gebrochen und zubereitet. Aus dem weißen Abaca wird ſehr feine Leinwand, aus dem grauen aber werden nur Stricke und Schiffſeile verfertiget.

Abacus Pythagoricus, Fr. Abaque, T. Rechentäfelein, ſiehe **Rechen-Tabelle**.

Abajour, *Abat-jour*, iſt der Franzöſiſche Nahme einer Art von Fenſtern, welche auſſen mit Queerladen ſo vermachet ſind, daß das Licht nur von oben hineinfallen kann, und die man nach Belieben wenig oder weit aufmachen kann, nachdem man wenig oder viel Licht nöthig hat. Die Kaufleute bedienen ſich derſelben in ihren Gewölben und Niederlagen, um ihren Waaren und Stoffen durch das falſche Licht, welches dieſe Fenſter machen, eine beliebige Farbe zu geben, und dadurch zu verhindern, daß das gar zu ſtarke Licht nicht die Schönheit ihrer Waaren verringere, oder die daran befindlichen Mängel gar deutlich vor Augen lege.

Man bedienet ſich dieſer Maſchine auch, um die Fenſter in den Gefängnißſtuben zu bedecken, damit diejenigen, die darinn eingeſchloßen ſind, nicht auf die Straße ſehen mögen.

Endlich beleget man auch mit dieſer Benennung ein mit einem Ausſchnitte von oben nach unten verſehenes Fenſter, um das Licht von oben zu empfangen, und tiefe Oerter, als: Kellerlöcher, Gewölber unter der Erde, Speiſekammern, Milchkeller, und andere Oerter, wo ſich gewöhnliche Creuz-Fenſter nicht füglich anbringen laßen, zu erleuchten. Leztere Gattung nennet man bisweilen auch **Licht-Fenſter**, Lat. Feneſtra proclivis, Fr. Fenêtre d'abajour, oder en abajour, oder Abatant, Abattant. Siehe auch den Artikel **Einfallend Licht**.

In

* In der Botanik bedeutet das Wort Abajour gewiſſe Kappfenſter-ähnliche Oeffnungen am Fruchtgehäuſe einiger Gattungen des Mohns, weil durch dieſe Oeffnungen das Licht in die Frucht-Zellchen einfällt.

Abaiſſe iſt ein Wort der Bäckerei in Frankreich, und bedeutet der Teig zum Boden und Deckel an Torten, Paſteten, und dergleichen. Es giebt deſſen dreierlei Arten; den ſchwarzen (Bize), welcher zu Haſen- und andern Paſteten von groben Speiſen genommen, und von veſt-geknäteten Roggenmehle gemacht wird; der feine wird aus dem feinſten Weizenmehle verfertigt; und der blätterige wird eben ſo, wie der zweyte, gemacht, und allenfalls noch Eierdotter darunter genommen. Es wird derſelbe mit kaltem Waſſer geknätet, und die Butter auf den ausgebreiteten Teig, nachdem derſelbe ſchmeidig gemacht worden, gelegt. Man leget ihn fünf bis ſechsmahl zuſammen, indem man ihn mit dem Roll- (Mangel- oder Würgel-) Holze immer aufs neue platt und dünn rollet.

Abaiſſer, iſt theils ein Franzöſiſches Kunſtwort der Gärtnerei, und bedeutet einen Zweig eines Baumes nahe bey ſeinem Stamme abſchneiden; (ſo wie hingegen, wenn man eine ganze Etage von Aeſten wegnimmt, man nicht abaiſſer, ſondern ravaler ſaget,) ſiehe **Abbrechen und Abnehmen.** Theils iſt dieſes Wort auch in der Falknerei gebräuchlich, und heißt, dem Falken, wenn er zu fett werden will, etwas von ſeiner gewöhnlichen Speiſe abbrechen, damit er deſto behender und gieriger auf den Raub werde.

Abandonner, ein Franzöſiſches Kunſtwort bei der Falknerei. Dieſes heißt, den Vogel frei ins Feld laßen, damit er ſich luſtig mache, oder um ihn abzudanken. Man danket ihn aber ab, und läßt ihn mit Fleiß in die freie Luft fliegen, wenn er zu nichts weiter tauget.

Abaque, Lat. Abacus Pythagoricus, T. Rechentäfelein, ſiehe **Rechen-Tabelle.**

* **Abartige Bienen**, Lat. Apes degeneres, Fr. Abeilles mechantes, ſind ſolche, die mit der Zeit, Alters wegen, oder wegen anderer innerlicher, oder äuſſerlicher Verſchlimmerung in ihrer Haushaltung, ausarten, und nicht mehr ſo gut, und im Arbeiten ſo fleißig ſind, als ſie vorhin geweſen.

Abatant, oder *Abattant*, ſiehe unter Abajour.

Abat-jour, ſiehe eben daſelbſt.

Abatis werden im Bauweſen der Schutt, oder die in einen Haufen zuſammengeworfenen Steine, der Abraum von abgetragenen Mauern, von eingeriſſenen oder eingefallenen Häuſern, genennet, wenn alles noch in einem Haufen über einander lieget.

Im Forſtweſen heißt Abatis der von den Forſtbedienten angewieſene Bezirk zum Holzfällen; der Holzſchlag; das Gehäue; desgleichen das gefällte Holz. Noch öfter heißt es die Windbrüche, die Windfälle, d. i. Bäume, welche der Sturm im Walde niedergeriſſen hat. Zuweilen bedeutet es auch das im Walde hier und da liegende Reisholz.

Bey den Jägern bedeutet Abatis: 1) das Fällen oder Niederſchießen vielen Wildes; 2) durch Wölfe zerriſſene Thiere. Man ſagt: Les loups ont fait cette nuit un grand abatis, die Wölfe haben in der vorigen Nacht großen Schaden angerichtet, und viel Thiere niedergeriſſen; 3) der Gang und Wiedergang der jungen Wölfe nach denen Oertern, wo ſie geſäuget worden ſind, wobei ſie kleine Wege machen, auf welchen das Gras niedergetreten iſt.

Bei den Köchen heißt les abatis de volaille, der Abfall vom Federvieh, d. i. allerlei kleine Theile, die man vom Geflügel ablöſet, z. E. Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber ꝛc. Man macht davon Garnituren, Entreen (Vorgerichte), Torten, Fricaſſeen, und Suppen. Zur Suppe kochet man dieſelben in einer guten Brühe; man thut ſie in die Pfanne mit Speck, Peterſilie, und weißen Pfeffer, und blanchiret ſie mit Eidotter,

ter, etwas unreifen Traubenſaft und einer Citrone, und richtet ſie in der Suppe an. Auf gleiche Art verfährt man damit, zum Fricaſſee. Auch gebraucht man es zu Torten. Auch die Abſchnittſel von anderm Fleiſchwerk werden zuweilen les abatis genannt.

* Bei den Schlächtern heißt Abatis 1) das Niederſchlagen und Schlachten vielen Viehes; 2) die Haut, der Talg, das Eingeweide, und andere kleinere Theile vom geſchlachteten Vieh; 3) das Schlachthaus, oder der Schlachthof.

Die Gerber nennen es cuirs d'abatis, unabgehaarte Felle, ſo wie ſie der Schlächter geliefert hat: ſo wie Abatre les cuirs, die Häute der Thiere abziehen, welche zuvor todt gemacht worden.

Abatre oder *Abattre l'oiſeau*, heißt in der Falknerei, den Falken zwiſchen beiden Händen veſthalten, daß er ſich ducken mus, und ſich nicht ſträuben kann, wenn man ihm Eiſen anlegen, ihn mit Waſſer und Pfeffer waſchen, oder ihm ſonſt eine Arzenei beibringen will.

Abat-Vent, ſiehe Abavent.

Abatures, ein Franzöſiſches Kunſtwort des Weidwerkes, bedeutet niedergetretene Aeſte und Zweiglein von Geſträuchern, oder Farnkraut, welche der Hirſch im Lauf oder Vorbeigehen mit ſeinem Bauche niederſtreicht, niederdrückt und zerknickt, und woran der Jäger ſeine Spur (Fährt) erkennet.

Abavent, oder Abat-vent, heißet in der Baukunſt ein Schirm- oder Wetter-Dach, welches über den Seitenöffnungen der Häuſer und Glockenthürme hervorraget, und (bey Thürmen) den Schall herab zu prellen, daß er ſich nicht in der Luft zerſchlage.

In Zuckerfabriken und andern Fabriken heißt es eine Art Deckel über den Oefen.

Abbaizen, Abbeizen, iſt bey den Gerbern gebräuchlich, und heißt das Leder bereiten, und mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen. ſiehe **Beize**.

Abbecquer,

Abbecquer, *Abecquer*, siehe Aetzen.

Abbée, oder beſſer *Abée*, und *Bay du moulin*, heißt in einigen Provinzen die Schleuſe bey den Wehren und Mühlgraben, oder die Oeffnung, wodurch man das Waſſer eines Baches oder Strohmes auf das große Mühlrad laufen läßt. Wenn das Mühlrad ſtillſtehen ſoll, macht man die Oeffnung mit dem **Schutzbrett** wieder zu.

Abbinden, siehe **Abſetzen der Kälber.**

Abbiß, Teufels-Abbiß, Teufels-Biß, Lat. Scabioſa praemorſa, ſucciſa. ſiehe Scabioſa integrifolia glabra, radice praemorſa.

* **Abbiß** iſt ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirſch in der Gegend ſtehe oder ſtreiche; indem derſelbe auf den Schlägen die Sommer-Latten dergeſtallt abbeiſſet, als ob ſie mit dem Meſſer abgeſchnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht alſo thun ſoll.

* **Abblaſen**, wird von den Jägern geſagt, wenn ſie bei Endigung einer Jagd, mit ihren Hörnern eine Muſic machen. ſiehe auch **Anblaſen.**

Abblatten, Abblättern, Abſchneiden, Fr. Arreter, wird von den Melonen und Gurken geſagt, wenn ſie allzuviel Blätter und Ranken haben, oder wenn leztere allzulang ſind. Alſo ſagt man: Voilà des melons, qui ont beſoin d'être arretés; Dieſe Melonen müſſen abgeblattet, oder wie man gemeiniglich ſaget, beſchnitten werden.

* Dieſer Ausdruck iſt auch bei dem Tabaksbau gebräuchlich. In zehn bis eilf Wochen nach dem Pflanzen, iſt der Tabak ſchon reif; alsdenn werden beſonders einige Blätter gelb, und die unterſten fangen an abzuſterben; da man denn mit dem Abblatten, wie auch mit dem Tabak ſelbſt, deswegen aus dem Felde eilen mus, damit ihn der Froſt nicht rühre. Kommt ein Nachtfroſt, ſo iſt er ganz und gar hin, und wird ſchwarz. Bei und

mit

mit dem Abblatten wird also verfahren: Man streichet mit den Händen die Blätter auf beiden Seiten herunter, legt sie alsdenn Haufenweise hin, und bindet solche in Strohseile ein. Die Blätter, so noch keine rechte gelbe Farbe auf dem Acker bekommen, läßt man ein paar Tage so eingebunden liegen, so werden sie gleich gelb. Aber lange müssen sie nicht zugebunden liegen, sonst faulen sie. Siehe Tabak.

Abblühen, Verblühen, Lat. Defloreſcere, Deflorere, Fr. Defleurir, heißt soviel, als seine Blüthe verlieren. Man mus warten, bis die Bäume abgeblühet haben, wenn man beurtheilen will, ob sich die Früchte angesetzt haben.

Abbrechen, ein Kunstwort der Falknerei; siehe Abaiſſer.

* Sonst hat ausserdem dieses Wort in der Oekonomie noch verschiedene Bedeutungen, und wird nicht nur von der Verrichtung gebraucht, da man das Obst, sonderlich aber dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lieset; davon man unter dem Artikel **Abnehmen** ein mehreres findet; sondern es wird auch von denen durch einen Zufall von dem Stamme gerissenen oder gebrochenen Zweigen verstanden. Diesen Schaden pflegen achtsame Hausväter, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgendergestallt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhaften Ort ganz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baumwachs, oder verbinden ihn mit Leim und vermischten Kühmist, als der gewöhnlichsten Baumsalbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches vest. Dieses verhindert, daß die Sonnenhitze das von der Schale entblößte Holz nicht so von dem Safte entkräften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit hineingerissen worden, keine Fäulnis und neuen Schaden verursachen möge. Sonst aber mus man auch einen guten Theil, und absonderlich das kleinste, von dem Obste

wegnehmen, wenn sie allzuviel angesetzt haben, wie es zuweilen bei den Apricosen- Pfirsich- Aepfel- Birn-Bäumen und a. m. geschiehet. Dieses Abbrechen mus geschehen, wenn die Früchte anfangen so groß als die Haselnüße zu werden; so daß man ihrer versichert ist; das heißt, daß sie vest halten, und vermuthlich bis zur vollkommenen Reife wachsen werden. Man brauchet das Wort Abbrechen auch in Ansehung des abgestorbenen und krummgewachsenen Holzes, und des Holzes selbst, das man sowohl den Feigen- als andern Obst-Bäumen fleißig benehmen soll. Hernach wird dieses Wort auch gebrauchet, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern losreisset, um das Schadhafte auszubessern, und das noch Brauchbare von neuem zuzurichten. Endlich aber ist das Wort Abbrechen auch bei der Jägerei gebräuchlich. Es werden nehmlich die Jagdhunde, wenn sie sich an einem Wilde verfangen oder verbissen haben, wieder abgebrochen. Dazu ist nöthig, daß die Jäger allezeit einen Knebel von einem Stocke, eines starcken Daumens dick, und an dem einen Ende etwas stumpf- spitzig, bei sich führen, damit die Hunde bald wieder können abgebrochen werden.

* **Abbrennen** oder **Ausbrennen**, heißen die Ziegel- und Kalk-Brenner, wenn sie mit dem Reisholze dem Ziegel- und Kalk-Ofen die lezte Hitze geben. Dieses Reisholz mus dürre seyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüften, und die zwischen den Steinen gewöhnlicher maßen gelaßenen Räume nicht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbrennen geschiehet auch bey dürren sandigten Feldern oder Heiden, oder solchen Feldern, worauf nur stachlichter Genst, oder Ginster, Schilf, Farrenkraut, Heidegras, Dornsträucher, Brombeerstauden, einige Wacholderstauden, und andere dergleichen Gestrippe, wachsen,

sen, da man alle diese schädliche Pflanzen zu verbrennen pfleget, weil nicht nur das Erdreich durch ihre Asche gedünget wird, sondern weil auch das Feuer verhindert, daß die Wurzeln nicht von neuem hervortreiben, und weil der meiste Saamen dadurch vertilget wird, der sonst ohne Zweifel aufgewachsen seyn würde. S. Heide.

Abbrennen der Stoppeln, siehe Brennen.

Abbreuver, siehe Tränken, und Wässern.

Abbreuvoir, siehe Pferde-Schwemme, Tränk-Heerd, Tränke.

* **Abbringen** wird von Feldfrüchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. Z. E. Gersten und Haber mus man bei Zeiten abbringen, ehe sie überständig werden, im Halm einbrechen, zu Boden sinken, und durch die ausdunstende Feuchtigkeit zum Auswachsen gereizt werden. Den Weizen soll man noch in der gelben Reife, und ehe sein Korn braun wird, anfangen abzubringen.

* **Abbruch**, wird von Ufern an Flüssen und Seen gebraucht, und entstehet daselbst entweder vom Winde und Strohme zugleich, oder auch von jedem besonders. Es ist derselbe entweder allein ohne Grundbruch, oder es ist ein Grundbruch allein ohne Abbruch, oder aber es ist Abbruch und Grundbruch zugleich. Abbruch allein nennet man, wo die Ufer an den Watten höher sind, als die Watten selbst; dieser wird allein vom Winde, durch Hülfe von Fluth und Ebbe-Strohm verursachet. Grundbruch aber zeiget an, wo der Strohm allein wirket und in den Grund mahlet, eine Tiefe nach Beschaffenheit des Grundes von 20, 30 bis 60, und mehr Fuß verursachet, und dabei den obern Horizont unterspühlet, so daß das Vorland über den Kopf nachschiesset. Grund- und Abbruch zugleich ist, da der Abbruch voran gehet, und der Grundbruch bald folget, daß also die Tiefe nicht auf einmahl, sondern nach und nach, jedoch mit starken Schritten sich finden läßt.

Abcès, siehe **Abscess.**

* **Abdachung**, ein sonderlich beim Wasserbau gebräuchliches Kunstwort, kommt her vom Dach, und weil die Dächer, um des abfliessenden Regens willen, schräge Flächen bekommen: so wird eine jede schräge Fläche an einem aufgeführten Werke eine Abdachung genennet. Die Ursache, warum Mauern und Dämmen Abdachungen gegeben werden, ist keine andere, als den Stoß des Wassers zu verringern, welcher jederzeit um so viel schwächer wird, um wieviel die Abdachung zunimmt. Mauern brauchen zwar einige Abdachung, damit es dem Strohme unmöglich falle, den Fuß der Mauer durch Druck und Ausspühlung zurück zu treiben, und das Werk überhängig zu machen; weil aber die Steine vester zusammen halten, als Erde und Sand, zumahl wenn die obern Stücke die untern mit belästigen können: so würde eine gar zu große Abdachung Mauerwerken mehr schädlich als nützlich seyn. Pfahlwerke bedürfen einer Abdachung aus einer gedoppelten Ursache: 1) wenn sie sich dem Strohme gerade widersetzen müssen; z. E. bei Brückjochen; 2) wenn sie das Ufer bevestigen, damit das seitwerts drückende Erdreich nicht die Pfähle fortschiebe, oder überhängig treibe. Die Abdachung der Pfähle und Mauern kommt mit einander ziemlich überein; ja wenn ein Pfahl mit der Horizontallinie einen Winkel von 45 Grad ausmachet, so hat er gar nichts von dem Seitendruck der Erde auszustehen; nur Schade, daß er alsdenn sehr tief stecken mus, um Erde und Grund genug über seinem Fuße zu haben. Das Maaß der Abdachung könnte zwar nach Graden bestimmt werden; es geschieht aber solches viel bequemer und richtiger, wenn man die Abdachung nach der Grösse der Grundlinie und deren Verhältnis gegen die Höhe proportionirt.

* **Abdecken** nennt man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämmtlichem Tischgeräthe vom Tische genom-

genommen, und dieser ganz abgeräumet wird. Ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedeckt sind, behutsam aufnimmt, und zu fernerm Gebrauche bei Seite schaffet. Oft wird aber auch dergleichen bei großem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhaften Ziegel durch diese Gewalt herunter gerissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute zerbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine große Menge ausgehoben und herabgeführet werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel diese nur gedachten untern, ihrer Länge nach, über die Hälfte decken.

Des Wortes **Abdecken** bedienet man sich auch, wenn von dem **Abludern** und **Schinden** des verreckten Viehes bescheiden gesprochen werden soll.

* **Abdecker**, heißt an einigen Orten der Feldmeister oder Schinder, welcher das umgefallene Vieh abludert, oder, wie man auch höflicher sagt, abdecket.

* **Abdecker-Leder**, ist alles Leder, welches aus Häuten gemachet, so der Abdecker, Feldmeister, oder auch ein Hirte von umgefallenem oder krankem und todtgeschlagenem Vieh abziehet, nicht aber von den Fleischern abgezogen worden.

Abdrucken, Fr. Tirer. Wenn man ein Blatt, oder auch selbst eine Blume, abzudrucken, und dessen Umzüge aufzunehmen wünschet, ohne zeichnen zu können, so verfährt man folgendergestallt: Man nimmt ein Blatt fein Papier, tränket es mit Lein- oder Baum-Oel, und läßt es vier bis fünf Tage lang liegen, alsdenn hält man es über den Rauch einer Fackel, und ziehet es über demselben so lange hinweg, bis es davon ganz schwarz angelaufen ist. Auf die schwarze Seite dieses Papieres bringet man die Blätter, wovon man einen Abriß wünschet, leget ein etwas starkes Blatt weiß Papier darauf, und

reibet mit dem Ringe eines recht glatten Schlüssels das Blatt weiß Papier so lange, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an den Blättern recht angedrückt hat. Diese solchergestallt schwarz gewordene Blätter nimmt man, und leget sie zwischen zwey Blätter weiß Papier, und reibet das obere Blatt des Papiers mit einem Schlüssel oder Glättglase; so wird man die Blätter, wovon man den Abdruck verlanget, auf beiden Blättern Papier ganz deutlich vorgestellt finden, und zwar um so viel dauerhafter, da es in Oelfarbe ist. Um Risse davon zu machen, leget man die schwarz gemachten Blätter zwischen zwey Blätter Papier, nach der Beschaffenheit des Risses, welchen man zu machen gedenket, und druckt nachher mit einem Schlüssel darauf; und wenn sie sich abgedruckt haben, durchsticht man den Riß, vermehret ihn, soviel mahl als man will, vermittels eines Bündels mit Kohlenstaub, und führet den Riß vollends mit der Feder aus. Da die weiße Farbe die Augen sehr angreift und ermüdet, so macht man die Risse zur Sticker-Arbeit auf gelben Papiere, und füllet das Mittelste mit grüner Farbe von Beergrün aus.

Abecher, *Abecquer*, siehe **Aetzen.**

Abeille, siehe **Biene.**

Abele, eine Art weißer Pappeln, siehe unter Populus.

Abeillet, siehe **Getraide** und dessen **Erhaltung**, §. 17.

Abelmosch, Abelmosch-Saamen, *Abel-Mosch Alpini*, *Abel-Mosch Grana*, siehe Ketmia.

* **Abend-Demmerung und Anbruch des Tages.** Die hohen Thürme und Spitzen der Berge, wie auch die hohen Wolken, werden früh morgens eher, und bei Sonnen-Untergang länger, erleuchtet, als die niedrigen; und da die Strahlen durch die Luft und die darinn befindlichen Ausdünstungen gebrochen werden, so wird es eher Tag, als die Sonne aufgehet, oder über den Horizont heraufsteiget, und später Nacht, als die Sonne niedergehet, je nachdem die Dichtigkeit der Luft, und

also das Brechen der Strahlen mehr oder weniger stark ist. In den nordischen Ländern beträgt dieser Zuwachs der Tages- und Verminderung der Nachts-Länge ganze Tagen, Wochen und Monate. Zugleich wird dadurch der Schade vermieden, welchen sonst die plötzliche Abwechselung des Lichts und der Finsternis den Augen verursachen würde. Es läßt sich auch hieraus einsehen, warum im Sommer eine Zeitlang die ganze Nacht durch einiger Schein bleibe, indem die Sonne zu dieser früheren und späteren oder verlängerten Beschreinung der Erde etwas beitrage. Siehe auch Abend-Röthe.

* **Abend-Essen**, Lat. Coena, die Mahlzeit, welche des Abends gehalten wird. Die Alten Griechen und Römer haben zu Mittage wenig oder gar nicht gegessen, zu Abends aber stattliche Mahlzeiten und Gastereien gehalten. An den meisten Orten bei uns findet sich das Widerspiel, wiewohl jene Weise vernünftiger, bequemer, und den Geschäften weniger hinderlich zu seyn scheinet. Bei unsern gewöhnlichen starken Mittags-Mahlzeiten wird das Abend-Essen der Gesundheit nachtheilig erachtet, es sey denn bei denen, deren ganzes Werk ist, des Leibes warten. Andere rathen, eben um der Gesundheit willen, dieselbe nicht gänzlich zu unterlaßen, allein die Mäßigkeit dabei zu beobachten, und nach Proportion dabei mehr Trank als Speise, wie zu Mittage mehr Speise als Trank, zu genießen. Ob die Abendmahlzeit mit einem Trunke anzufangen, davon sind die Meynungen auch unterschiedlich. Die das Mittel halten, gebrauchen an dessen statt eine flüßige Speise, etwa eine Suppe oder einen dünnen Brei.

Abend-Jagd, siehe Jackel-Jagd.

* **Abend-Röthe**, Lat. Crepusculum, ist insgemein der rothe Schein, welcher sogleich nach Sonnen-Untergange an unserm Horizonte eine Zeitlang zu sehen ist. Er entspringet von den Sonnenstrahlen, die sich in der dicken Luft um die Erdkugel brechen, und uns in die Augen

zurück fallen, so lange bis die Sonne eine gewisse Tiefe erreicht hat, die insgemein auf 18 Grad gerechnet wird. Die Abendröthe währet länger und kürzer, nachdem die Sonne gerade oder schmiegig niedergehet, und der Unterscheid der Tages- und Nachts-Länge an einem Orte groß oder klein ist. Man wird diese Röthe auch gewahr in dem Rauche, der aus den Schornsteinen aufsteiget, daß also Dünste von solcher Art, welche viele erdige, harte Theile haben, die Abendröthe geben, indem sie die rothen Strahlen allein zurückwerfen.

Herr Högström, in seiner Abhandlung von Verwahrung des Getraides und der Gewächse vor Froste durch Rauch, welche im XIX Bande der übers. Schwed. Abhandl. S. 67, fgg. befindlich ist, schreibet, er habe geglaubt, die Sammlung vom Rauche, welche oft beim Untergange der Sonne im Sommer eine Abendröthe machet, sey die Ursache der alten Regel, daß man, wenn eine solche Röthe sich zeiget, keinen Nachtfrost zu befürchten habe. Als 1752. im August in Rußland sich langwierige Waldbrände häuften, und in den Zeitungen gemeldet ward, daß große Striche Landes zu 200 Werstен verbrannt wären, hatte man in Westbothnien einen häufigen und um diese Jahrszeit ungewöhnlichen Landrauch, der von Osten her über die See kam, und eine solche Röthe am Himmel, besonders des Abends und des Morgens, verursachte. Herr Högström merkte, daß, so heiter auch der Himmel sonst diese Zeit über war, und so sehr die Luft zum Froste geneigt zu seyn schien, dennoch alle Nächte diese ganze Zeit über ohne Frost gewesen; und füget die nicht ungegründete Vermuthung hinzu, daß an stark bewohnten Oertern, vornehmlich, wo man Torf oder Steinkohlen brennt, die vielen beständig rauchenden Schornsteine, unter andern Ursachen das meiste dazu beitragen, daß die Gewächse nicht so oft und so häufig von der Kälte beschädiget werden, als in waldigten Ländern, wo die Häuser mehrentheils selten sind, und die Zimmer mit weniger Rauche geheizet werden. Wenn

Wenn nun die **Abend-Röthe über Land ziehet**, welches geschiehet, wenn einzelne Wolken über der untergangenen Sonne zu stehen kommen, und von derselben Strahlen auf vorgedachte Art erleuchtet werden: so verspricht sich der Landmann auf den folgenden Tag gut Wetter. Denn, es gehet zu derselben Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolken gegen Abend treibet. Es ist die Abendröthe einmahl heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen ist. Hildebrand hat bemerkt, wenn diese Wolken rothbraun sind, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald trübes, ja wohl gar regnicht Wetter mit sich bringe. Siehe **Witterungs-Prophezeiungen**.

Abend-Stern, heißet die Venus, wenn sie der Sonne nachgehet, und alsdenn scheinet, sobald diese untergehet. Diejenigen, welche dem Gestirne einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuschreiben, haben angemerkt, daß dasjenige Jahr, darinnen die Venus regieret, meistens feucht und doch dabei warm und geschwül sey; daher auch das Obst und sonderlich der Wein sodenn wohl gerathe. Vornehmlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venus-Jahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht; wenn es aber temperirt sey, so wüchsen viel Aepfel, Zwetschger, Nüsse, Kirschen, jedoch wenig Birnen und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst, und ein Haupt-Wein, wenn schon die Trauben leicht fielen. Wer sonst von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüsse in der Wirthschaft alles zusammen lesen will, kann den **Hundertjährigen**, oder auch den **Curiösen Frauenzimmer-Calender**, Erfurt 1738, S. 60, fgg. brauchen.

Abend-Viol, Nacht-Viol, siehe unter Viola.

* **Aberglaube** nimmt man in wirthschaftlichen Dingen für solche Meynungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur aller Dinge, der Körper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirkungen beileget, die durch ihre bekannte Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja, man verdecket oft allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meynungen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen.

* **Abergläubische Mittel**; wider die Raupen, Heuschrecken, Kornwürmer, Flöhe, Mäuse und Ratzen soll, vor allen Dingen die Asche von verbrannten Stroh, worauf eine Mannsperson gestorben, mit Weihwasser vermengt, ein herrliches sympathetisches Mittel seyn. So soll auch, wenn ein Ackersmann im Frühjahre das erste mahl mit dem Pfluge zu Felde ziehet, und er die erste Furche mit ungekeiltem Pfluge ackert, die Erde aus dieser ersten Furche, wenn sie in die Ecken der Kammer gestreuet wird, ein unfehlbares Mittel seyn, daß die Flöhe davon wichen.

Exempel abergläubisch heißender, und doch aus natürlichen und nützlichen Bewegungsursachen erfolgten, Gebräuche des meisten Landvolks: st. im 55 St. der Leipz. Samml. 1748, 8. S. 605—618.

Vorschlag zur Verbesserung der Kalender: st. im 40 St. der Stutgarter phys. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschrift, vom J. 1756.

Gedanken über vorigen Vorschlag: st. im 47 St. derselben.

Beantwortung der Aufgabe: Woher rühret die alberne und abergläubische Gewohnheit des gemeinen Mannes, in der Neujahrsnacht Strohseile um die Obstbäume zu binden, damit sie hinlänglich tragen sollen? st. im 43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Exempel von denen Fabeln und Aberglauben bei dem Forstwesen: st. im 1 Bande des allgem. ökonom. Forst-Magazins, Frf. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 67 — 78.

Herm. Augens Brief von der in Norwegen üblichen Gewohnheit, am Weihnachtsabende ein Bündel Korn vor die Sperlinge auszusetzen: st. in dessen, von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. vernünft. Ged. über verschied. Mat. ꝛc. Kopenh. und Leipz. 1757, 8. S. 385 — 405.

Tharsanders, (Ge. Wilh. Wegners) Schauplatz vieler ungereimten Meynungen und Erzählungen. 2 Bände. 1736 u. 1739, in 8.

Aber-

Aberklauen, siehe Afterklaue.

Aber-Knoblauch, Lat. Allium porrinum, Scorodoprasum, eine Art wilden Knoblauchs. Siehe Allium.

Aber-Raute, siehe Abrotanum.

Abfäumen, siehe Abschäumen.

* **Abfall**, heißt entweder die Höhe, um welche das Erdreich tiefer oder niedriger, als an einem andern Orte ist, nach welchem man sich auch in Führung der Wasserröhren zu richten hat, wenn man nicht vergebliche Unkosten aufwenden will; oder man verstehet hierdurch auf dem Mühlwasserbau diejenige große Falle, wodurch das überflüßig anlaufende Wasser kann abfällig gemacht und weggeschafft werden, daß es dem Wasserbau durch seinen gewaltigen Druck nicht Schaden zufüge, und das Mahlen verhindere. Oder, es wird dadurch angezeiget, wenn Jemand den Ueberfluß seines Röhrwassers einem andern zukommen läßt, dabei es aber öfters zu vielen verdrüßlichen Umständen kommen kann, wenn man die Wasserbehältnisse oder Kästen nicht rein hält, und im Winter einfrieren läßt; kurz, ein solches Wasser ist eine ungewisse Bequemlichkeit in einem Hause. Oder, es bedeutet die Dienstbarkeit eines Guts, über welches Jemand den Abfall seiner Traufe und Zusammenfluß des Regenwassers über eines andern Grund und Boden abzuführen berechtigt ist. Oder endlich, man will damit anzeigen den Verfall der Nahrung, Gewerbe und Handthierungen, dadurch die Bürger in ihrem Vermögen geringer werden und herunter kommen. Im Bienenwesen nennet man Abfall den Unrath, oder Wachskrumen, welcher unter dem Stock auf dem Boden zu liegen kommt. Siehe Wachsabfall. Bey den Handwerksleuten heißt Abfall dasjenige, was bei der Arbeit abfallt, und in die Krätze gehet.

Abfallen, wenn der Baum seine Frucht vor der Zeit fallen läßt. Siehe Avorter.

Abfallen des Hufes, ein Zufall der Pferdefüße; siehe Huf-Abfallen.

kleinern, mit Muschelsilber zu den Schuppen. Wenn der Fisch trocken geworden, überziehet man ihn mit Verniß. Um die Augen nachzumachen, läßt man auf der Glashütte, oder bei einem Schmelzarbeiter (Emailleur), hohle gläserne Kügelchen, von der Größe des Fischauges, blasen. Diese theilet man von einander in zwey Theile, und mahlet in jeden, mit Gold und Silber, die natürlichen Farben des Fischauges; und wann sie trocken geworden, setzet man sie ein, bevor man die beiden Hälften des Fisches auf einander leget.

Um den Fisch silberfarbig zu machen, leget man zuerst Goldfarbe, und trägt nachher, mit einem großen Pinsel, an denen Orten, welche silberfarbig seyn sollen, mit reinem Wasser eingerührtes Muschelsilber auf. Alsdenn bringet man die andern Farben nach der Natur an, und überziehet es zuletzt, angezeigter maßen, mit Verniß.

Soll der Fisch das Wasser aushalten, so bedienet man sich folgenden Vernisses, welcher in demselben unverändert bleibt. Man nimmt vier Theile recht reines Leinöl, und einen Theil Harz, thut diese Species in einen verglasurten Topf, und läßt sie gelinde auf einer Feuerpfanne mit glüenden Kohlen so lange sieden, bis das Oel nicht mehr schäumet, und sich, wie der Verniß, zu Fäden ziehen läßt. Alsdenn nimmt man es ab, und bedienet sich desselben. Wäre aber dieser Verniß zu dünn, so kann man noch Harz hineinschütten, und ihn gelind solange kochen laßen, bis er zur gehörigen Vollkommenheit gelangt ist. Wenn man diesen Verniß darüber gestrichen hat, muß man ihn in der stärksten Sonnenhitze trocknen laßen.

Ausser dem Gebrauche dieses Vernisses, müssen die Farben, welche man zum Ausmahlen des Fisches nimmt, mit Leinöl gerieben seyn, welches man über dem Feuer mit pulverisirten Mastix, der bei gelindem Feuer schmelzen mus, vermischt hat; und, wenn dieses Mengsel kalt geworden, mus das Oel so dick, wie flüßiger Verniß, aussehen.

Medail-

Medaillen in Teig abzugieſſen. Man arbeitet Krume von weißen Brod, wie es aus dem Ofen kommt, mit dem Roll- oder Mangel-Holze ſo lange durch, bis ſie ſo geſchmeidig, wie warm gemachtes Wachs, geworden; drücket dieſelbe in die vorher mit Leinöl eingeriebene Form; nimmt ſie alsdenn, wenn ſie trocken geworden, aus der Form heraus, und läßt ſie noch mehr trocken werden, da ſie alsdenn ſo hart, wie Holz, wird. Damit die Mieten nicht hineinkommen, kann man dem Teige etwas Aloe beimiſchen.

Man kann einen Teig von unterſchiedenen Farben verfertigen, wenn man Laſurblau, Kreide, blaue Stärke, Blei, und andere Farbematerialien, die man vorher pulveriſirt hat, mit Waſſer, welches man acht Tage lang, oder auch noch länger, mit Traganth eingerührt hat, durch einander knätet.

Auf gleiche Art kann man auch einen Teig von feingeſtoßener Gerberlohe zubereiten, die Medaillen hinein legen, die Abdrücke aus der Form herausnehmen, und ſie mit einem Wachszahne glätten. Siehe den Artikel **Medaille**.

Abgaben, (Oeffentliche) ſiehe **Impoſt**.

* **Abgänge**, heißen bei den Handwerkern allerlei Stückgen und Ueberbleibſel von ihrer Hauptmaterie, Zuthat und ihren Ingredientien. Die Abgänge von dem Horne bei den Kamm-Machern ſind beſonders dienlich zu Düngung der Aecker.

* **Abgang** pflegt man alles dasjenige zu nennen, was von dem Maaß, Ziel und Gewichte einer unter der Arbeit gehabten Sache verlohren gehet, oder ſonſt übrig bleibet, welches lezte ein ſorgfältiger Haushalter immer noch zu ſeinem Nutzen anzuwenden ſuchet; z. E. wenn er bei Zubereitung des Stärkmehls den Abgang der kleyigten Hülſen zuſammentragen und faulen läßt, oder den Abgang von neuem zu erſetzen trachtet, und beides dem Werthe nach anmerket, oder zu ſeiner Nachricht aufſchreibet.

Den Abgang des Volkes in den Städten und Dörfern suchet man durch kluge Anstallten, in Ansehung der Heirathen, Aerzte, Besorgung der Kranken ꝛc. zu ersetzen. Siehe den XVII Band der übers. Schwedischen Abhandlungen, Seite 239, fgg.

* **Abgangsloch**, Unterloch, Lat. Ostiolum infernum, ist bei einigen Bienenhaltern an den Bienenkörben ganz unten am Rande, wo er ans Brett stößt, angebracht, und dazu dienlich, daß die Bienen ihre Todten, oder was sonst vor Unreinigkeit im Stocke vorhanden ist, desto füglicher hinaustragen, und den Stock rein halten können, welches aber nur zu gewissen Zeiten geöffnet werden mus.

Abgefangen, siehe Abfangen.

* **Abgekochte Speisen**, werden genennet, die zwar gehöriger maßen abgewürzt, zu gut und weich gekocht, aber bis zum wirklichen Anrichten und Genuß noch bei Seite gesetzt werden, da sie denn erst entweder aufgewärmt, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgekochte Tränke, siehe Trank.

* **Abgeschirren**, oder Abschirren, heißet den Pferden, wenn sie von der Arbeit, oder von der Reise, nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirr abnehmen. Ein Hausvater soll sonderlich seinen Fuhrknechten wohl einbinden, daß sie jederzeit Abends, sobald sie ihre Pferde abgeschirrt, das Geschirr sauber und ordentlich, jedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, damit jeder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und jedes wieder bei der Hand habe, wenn er einspannen, und aufs Feld, oder sonst wohin fahren will, daß dergestallt weder an seiner Arbeit, noch andern Verrichtungen, etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungsregel: Ein Pferd, welches aus der Arbeit kommt, nicht sogleich, wenn es schwitzet und sehr warm ist, abzuschirren.

* **Abgeschwizt Leder**, ist bey den Gerbern dasjenige Leder, welches mit Salz abgeschwitzet wird, damit die Haare abgehen.

* **Abgesessen**, losgesessen, heißet, wenn das Tuch bei den Tuchbereitern von den Rähmen abgenommen wird.

* **Abgesotten**, heißen nicht nur diejenigen Fische, die man genugsam einsieden laßen, und theils sogleich warm und trocken genießet, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Essig und Baumöl verspeiset; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergestallt abgesotten zu werden, daß man dabei zum sichersten Merkmahl annehmen kann, ob sie genug eingekochet, wenn der Rührlöffel oder das Holz fast vor sich allein in demselben aufrecht stehen bleibet, und ist soviel von dem Absieden der Säfte zu merken, daß, je mehr sie eingesotten werden, desto länger laßen sie sich nach diesem zum Gebrauche aufbehalten.

* **Abgestrichen**, heißet, wenn die Raubvögel vom Horste weg- und abfliegen.

* **Abgestrichener** oder **abgetragener Habicht**, wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er schon seine Federn und vollkommne Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie derselbe einzufangen und abzurichten, siehe in den Artikeln Habicht und Habicht-Fang.

Abgiessen, siehe **Abformen**.

Abgraben, einen **Morast oder Fluß**, Fr. Saigner, siehe **Abzapfen**.

* **Abgrasen**, heisset auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückgen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden, so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nehmlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubnis, oder wider Wissen und Willen des Eigenthümers von ehrlichen oder Diebs-Händen geschiehet.

Abguß, siehe **Abformen**.

Abhäuten, heißt bei den Jägern, einen Bär auswürken. Daher ist das Wort **Bärenhäuter** eigentlich kein Schimpf- sondern ein altes ehrliches teutsches Wort, weil die Alten die Bären abhäuteten, und die Decke trugen.

Abhang, Abzug, Abfall, Fr. Pente, heißt eine Neigung des Erdreichs, welche aber nicht sehr merklich ist, und die man gemeiniglich macht, um das Abfliessen des Gewässers zu erleichtern. Sie wird für das Pflaster und die Aecker, für die Canäle oder Wasserleitungen und Rinnen, und für die Röhren und Traufen des Dachwerkes, nach der Klafter oder Meßruthe mit vielen Linien gemacht. Im Lateinischen nennet man diese Art des abhängenden oder sich abwärts neigenden Erdreichs, Declivitas. Allein ein **Gegen-Hang** oder **Wider-Fall**, Fr. Contre-Pente, heißt bei einem Canale, oder Wasserleitung, oder in einem Gerinne, die Unterbrechung der nach der Richtschnur abhängigen Seite, welche von der übeln Gestallt oder dem Sinken des Erdreiches verursachet wird, daß also die Wässer, da sie keinen freien Lauf haben, sich ausbreiten oder stille stehen. Siehe auch **Abfall** und **Abzug**.

Die Gärten müssen, zum Abfließen des Wassers, und zur Bequemlichkeit des Wässerns, einen mittelmäßigen und sanften Abhang oder Abfall haben. Siehe **Wässerung**.

Wenn das Erdreich des Gartens dermaßen ungleich ist, daß man den Abhang nicht mildern kann, mus man denselben in unterschiedene Theile abtheilen, woraus man besondere Absätze (Terrassen) machet, und, nachdem dieselben hoch sind, von dem einen zum andern auf Stuffen von Stein oder Rasen herabsteiget. Siehe Niveau.

Abhaspeln, Abhasteln, Ablaufen, heißt bei den Jägern, die auf die Winde oder den Haspel aufgewickelten Tuch- oder Feder-Lappen herunter nehmen. Derjenige, der am Haspel stehet und ablaufen läßt, hat dahin zu sehen,

hen, daß diejenigen, welche mit der Leine fortgehen, nicht allzusehr eilen, sondern auf jedes Zuschreien Halt machen; denn die Lappen sind öfters verwiret; wird nun stark angezogen, so gehen diese nicht von einander, sondern ziehen sich vester zusammen, und sprenget endlich die Leine, da es denn einen verdrüßlichen Aufenthalt machet.

* **Abhauben**, siehe **Abkappen**.

* **Abhauen**, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Handbeile die untern Aeste benimmt; siehe **Schneideln**; oder, wenn er den Stamm sammt seinen Aesten vermittelst einer Art von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, welches auf der Wurzel stehen bleibet, und der **Stock** genennt wird, auch gute Stock-Scheite abgiebt, lieber zu kurz, als gar zu lang, gelaßen werden soll, weil man im leztern Falle viel Holz an der Dicke des Baums verlieret, das an dem Stocke nicht vortheilhaft genutzt, oder zum Verkauf gebracht werden kann. Oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getraide auf dem Felde, zu gehöriger Zeit ab. Bei dem lezten aber erwählet ein kluger Hausvater, wem es seine Umstände zulaßen wollen, anstatt des Abhauens des Korns und Weizens, lieber das Abbringen mit der Sichel, weil man dafür hält, daß durch das starke Anschlagen der Sense zuviel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln Preis gelaßen werde.

Das **Abhauen** der über unser Gut und Garten überhangenden Aeste, ist oft ein Zankapfel der Nachbarschaft. Bei vielen Gütern, welchen der Ueberhang eben nichts schadet, ist ausgemacht, daß die überhangenden Früchte dem zukommen, in dessen Gut oder Garten die Aeste überhangen.

* **Abhauen, und Abschneiden**, sind Worte, die von dem Bieber gebraucht werden; was dieser vom Holz abbeisset, wird **abgehauen** oder **abgeschnitten** genannt.

Abheben der Wieſen, iſt um des egalen Wäſſerns willen nöthig. Denn, wo die Wieſen ungleich ſind, und etwa ein Fleck höher als der andere iſt, kann ſich das Waſſer nicht egal ausbreiten, es bleiben alſo die erhöheten Stellen trocken, und tragen folglich nicht ſo viel Gras und Grummet, als die andern. Man ſticht daher oder hebet, im ſpäten Herbſte, oder Anfange des Winters, wenn keine andere Feldarbeit eben vorzunehmen iſt, auf den erhabenen Stellen die Grastörfe aus, und leget ſie indeſſen bei Seite; alsdenn wird der ganze Hügel eben gemacht, und die Erde an andere Oerter geführt, die tiefer liegen, mit eben dergleichen Vorſicht, den Raſen vorher abzunehmen, oder man füllet auch mit derſelben Gräben und tiefe Wege aus. Wenn alles eben gemacht worden, werden die Grastörfe wieder egal darauf geſetzt, und man erhält alſo den Vortheil, daß überall gutes Futter wächſt. Dieſe Arbeit wird hauptſächlich auf ſolchen Wieſen vorgenommen, die am Waſſer und an einem Fluße liegen, ſowohl daß im Herbſt und Frühjahr ſolche bey dem Austrocknen des Waſſers egal überlaufen, als auch beſonders, damit die Wieſen im Frühjahr und Sommer durch die Waſſer-Räder egal gewäſſert werden mögen.

Abholzen, Abtreiben, heißt bey dem Forſtweſen, das auf einem Gehau befindliche Holz abhauen. Das Laub-Holz wird nicht völlig abgeholzet, wie das Nadel- oder Tangel-Holz, ſondern man läßt die darinn befindlichen Laßreiſer, Vorſtänder, angehende Bäume und Hauptbäume in gewiſſer Anzahl ſtehen; da hingegen das Tangel-Holz völlig abgeholzet oder abgetrieben werden mus: weil 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachstum zu machen iſt, und 2) der Wind die allenfalls ſtehenden Laßbäume, welche keine tiefe Wurzeln ſchlagen, ſondern mit denſelben ganz flach auf der Erde weglaufen, nicht ſtehen laßen, ſondern geſchwind über den Haufen werfen würde. Es iſt auch die Zeit des Abholzens in allen Gehauen nicht einerlei; in ſchlechtem und dürrem Boden,

Boden, wo der Boden dem jungen Sommerwuchse nicht viel Säfte mittheilen kann, mus man länger warten, als im fetten Boden, wo die Wurzeln vielen Saft bekommen, und sich besser erstrecken können. Insgemein glaubt man, daß man bei gutem Boden das Abholzen alle zehn Jahre vornehmen könne, indem alsdenn die Wurzeln, welche sich wohl erstreckt haben, mit großer Kraft treiben, daß sich zu einer andern Zeit der Abholzung der Nutzen desto merklicher zeige. Wer aus Mangel des Holzes ein junges Gehau eher angreifet, oder ein schlechtes Gehau wie ein gutes nutzen will, der verderbet sein ganzes Holz, indem der Anwuchs, wegen Mangel der Wurzeln und Saftes, immer geringer werden wird. Es sind auch Einige der Meynung, man habe bei dem Abholzen auf den Mond zu sehen; allein, die Erfahrung will solcher Meynung wenig Grund geben, ob man gleich nicht läugnen will, daß des Mondes Veränderungen in einigen Erdgewächsen einige Wirkungen zeigen können; überdies, wenn auch der Mond zu besserm Nachwuchs etwas beitragen sollte, wie wollte man im Abholzen fertig werden, wenn man sich allezeit nach dem Mondwechsel richten wollte, welche Arbeit doch meistens, wenn sie angefangen, in einem fort verrichtet wird, weil man die Holzhauer nicht zu aller Zeit bei der Hand haben kann. Am allerwenigsten hat man sich um den Aberglauben zu bekümmern, da Einige glauben, das Holzabhauen erfordere eine Art, welche in einem guten Zeichen geschmiedet worden, weil es hernach besser ausschlüge; auch käme es auf des Holzschlägers glückliche Hand an. Man laße nur einen jeden Holzhauer, bey Abhauung des Unterholzes, feine kurze Stöcke machen, und solche fein glatt und schräg hauen, damit das Wasser nicht darauf stehen, und den Stock zur Anfäulung bringen könne: so wird weder an der Art, noch glücklicher Hand, etwas gelegen seyn.

Wie ein Forstrevier gehörig und forstmäßig abzutreiben, s. allgem. ökon. Forstmagaz. IV B. S. 62 — 102.

Abholzig oder Abschüßig, wird ein solcher Baum genannt, der keine gerade Dicke hat, sondern gleich vom Stamm aus spitzig zugehet; diese Bäume, da sie sich nicht schnüren und ins Gevierte hauen laßen, geben kein Bauholz ab.

Abhub, Reſidua menſae, die überbliebenen Speiſen, welche von einer wohlangerichteten Tafel abgenommen werden. Von dem Abhube der Herren-Tafel werden die Bedienten geſpeiſet.

Abhüten heißet, wenn ein Hauswirth von ſeinen Wieſen, Vorenden, Grasflecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu oder nicht zu Grummet hauen laßen kann, von dem Rind- und Schaf-Vieh abfreſſen läßt. Wenn ſich die Saat überwachſen will, ſo läßt man, damit das Getraide nicht lagerhaft werde, dieſelbe mit den Schafen, wenn das Feld hart gefroren iſt, abhüten, dabei aber der Hirt Vernunft gebrauchen mus, daß er nicht zugebe, daß die Schafe den Saamen allzutief abfreſſen, welches er bald verhüten kann, wenn er die Schafe nicht lange an einem Orte ſtehen und freſſen läßt, ſondern ſeinen Trieb über das Feld befördert. Iſt dieſes, ſo hält man das Abhüten der Felder für nützlicher, als die Abgraſung oder das Schröpfen; denn der Boden wird durch das Abhüten eingetreten und beveſtiget, damit er bei erfolgten offenem Froſt nicht ſo leicht gehoben werden kann, auch die Wurzeln nicht entblößet werden können. Bei dieſem Abgraſen haben die Alten eine Regel: Nach Alt-Lichtmeſſen iſt das Abhüten ſchädlich, deren Grund wohl in dem um dieſe Zeit zu hoffenden wärmern Sonnenſchein und Oeffnung des Erdbodens zu ſuchen iſt.

Abhüten geſchiehet auch von den boshaften oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame ſich ſchon überwachſen, von dem Vieh Schaden thun, und die Saat abfreſſen laßen. Das

recht-

rechtmäßige Abhüten aber heißet bey diesem Fall Ueberhüten; dessen Bedeutung siehe in dem Artikel: Ueberhüten.

Abjagen, Fr. Parchaſser, ist das lezte Unternehmen bei einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen oder gefällt werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabei sind folgende: Sobald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten ist, wird das Queertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetzhunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerei, nach ihrer Ordnung, dem Schirme gegenüber, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfange des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerei den bey dem Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrei an, und gehen die Jagdhunde Kuppelweise, jede von einem Bauer geführet, sammt ihrem vorangehenden Hundejungen, hinter der Jägerei nach hinauf zu Holze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Queere vor das Jagen; darauf stößt man in die Waldhörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft, und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagdposten angeblasen und angeschrien; der Hirsch aber, sobald er von den Jägern erblickt wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrei, und wenn er jagdbar, so wird er bei dem Vorlauf durch Trompeten und Pauken gleichsam angemeldet. Sobald ein Wild erlegt ist, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich, und weidmännischem Gebrauche nach, und zwar 1) die Hirsche, sowohl nach der Stärke der Gehörne, als nach der Vielheit der Enden, 2) die alten Thiere, 3) die Schmalthiere, 4) die Rehböcke, 5) die alten Rehe, 6) die Schmalrehe, und 7) die Raubthiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche und alles Wildpret mit den Köpfen nach

dem Schirm, und mit dem Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und sogleich ein jedes Stück mit den vorher angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejaget worden, und man in der Rundung nichts mehr spühret, so versammelt sich die Jägerei auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur linken Seite wieder herauskommt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrei den Flügel hinunter bis wieder an den Schirm, da denn, sobald sie daselbst angelanget, mit den Schreien inne gehalten, mit Wald- und Hist-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmahligen Juch-Schrei der Befehl gegeben wird, die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, siehe **Flügel**.

Abiegatus, siehe **Abspannung des Viehes**.

Abies, Fr. Sapin, T. **Tanne**, oder **Tannenbaum**, sonst auch **Tennen**, ingleichen **Danne**, oder **Dannenbaum**, bei den Thüringern **Grähnenholz**. Engl. The Fir Tree. Die Tanne trägt im April und Mai zweyerlei Blüthen auf ein und eben demselben Baume. Die männlichen Blüthen stehen, am äusserſten Ende der Zweige, auf einem holzartigen Stiele beisammen, und stellen Aehren-Kätzgen dar, welche aus lauter Schuppen bestehen. Diese Aehren sind ungefähr einen Zoll lang. Unter den Schuppen wird man kurze Staubfäden gewahr, welche oben Kölblein haben, die nichts anders als eirunde, und ihrer Länge nach, durch eine Krinne getheilte Körperchen zu seyn scheinen. Die weiblichen Blüthen befinden sich an andern Orten des Baumes, und kommen auf gleiche Art, wie die männlichen, aus einem schuppigten Kelche hervor. Sie sind von einem ziemlich schönen Roth, welches aber nur alsdenn recht merklich ist, wenn man sie in der Nähe betrachtet. Diese Blüthen sind in einem länglich-runden schuppigten Kegel oder Zapfen bei-

beisammen, und jede Schuppe schließet gemeiniglich zwey oder drey in sich. Die Eierstöcke endigen sich in einen kurzen Stift (Stylus), worauf sich oben ein stumpfes Kölbgen (Stigma) befindet. Zur Zeit der Reife werden aus diesen Eierstöcken ovale, bisweilen eckige, etwas harte, in ein häutiges Blättgen, oder eine Art von Flügel, sich endigende oder damit eingefaßete, Saamenkörner, welche unter den Schuppen, woraus die ganze Frucht bestehet, beständig bedeckt liegen. Diese Frucht wird, ihrer Gestallt wegen, gemeiniglich ein Zapfen, **Tannapfel, Tannzapfen,** (Conus, Strobilus, genannt. Sie wird im September und October reif.

Der Ritter **von Linné** bringet die Tannen, Lerchenbäume und Fichten unter ein einziges Geschlecht, welches er Pinus nennet. Diese Bäume haben zwar, in Ansehung ihrer Befruchtungstheile, viel Aehnliches mit einander; indessen bemerket man, daß bei allen denen Arten, denen Herr **Tournefort** den Nahmen Abies beileget, nur ein einziges Blatt aus jedem Träger, oder Hervorragung, welche dasselbe unterstützt, ohne Scheide an dem Orte der Bevestigung dieses Blatts, hervorkommt, da hingegen an dem Lerchenbaume die Blätter in Menge und Büschelweise, aus einer Art von schuppigten und ziemlich dicken Warze hervorkommen. An den Fichten pflegen ebenfalls allemahl wenigstens zwey, und bisweilen wohl an zehn, Blätter mit ihrem untersten Theile in einer und eben derselben Scheide eingeschloßen zu seyn. Ausserdem stehen die Blüthen an den Lerchenbäumen längs den Zweigen, bei den Fichten und Tannen hingegen allemahl an den äussersten Enden. Da auch endlich nicht nur die Kräuterkundigen, sondern auch alle Künstler, welche diese unterschiedene Holzarten gebrauchen, und diejenigen, welche einige Kenntnis vom Forstwesen besitzen, diese drey Geschlechter von einander zu unterscheiden pflegen: so haben wir es für unsere Pflicht erachtet, uns nach den eingeführten Begriffen zu bequemen.

Nach

Nach eben dieſen Grundſätzen theilen wir die Tannen in zwo Claſſen. Die erſte begreifet die eigentlich ſogenannten Tannen, (Silbertannen, Edeltannen, Weißtannen), und die zweyte die ſogenannten Pechtannnen (harzichten, rothen oder ſchwarzen Tannen, Lat. Picea, Abies picea oder rubra), unter ſich. Leztere ſind gar leicht an ihren Zapfen zu erkennen, als welche mit ihrer Spitze nach unterwerts hangen; hiernächſt ſind auch bei dieſen Arten die Schuppen der jungen Zapfen am Ende gerundet, und nach dem Stiele zu gekehrt, richten ſich aber nachher wieder auf, und legen ſich dicht über einander. An den Pechtannen ſind die Blätter ſchmal, ziemlich kurz, ſteif, gleichſam ſtechend, von dunkler Farbe, und ſtehen um einen gemeinſchaftlichen Stiel herum, ſo daß, indem alle insgeſammt ihre Spitze darſtellen, ſie dieſen Stiel zu einer Art von Cylinder, welcher von allen Seiten ſticht, machen. Ein anderes Unterſcheidungs-Merkmahl beſtehet darinn, daß die eigentlich ſogenannten Tannen einen flüßigen Terbenthin oder weißen Balſam von ſich geben, da hingegen die Pechtannen nicht dergleichen liefern, ſondern bloß ein dicker Saft, oder ein Harz, welches dick, veſt, und den gemeinen Weihrauchkörnern ziemlich ähnlich wird, aus ihrer Rinde hervorkommt.

Herr Dühamel bemerket, daß es noch Mittelgattungen zwiſchen der Silber- und Pech-Tanne gebe. Dahin gehören eine gewiſſe Amerikaniſche Tanne, welche Silbertannen-Blätter, aber eine ſehr lange Pechtannen-Frucht, hat; und die kleine Virginiſche Pechtanne, welche kleine gerundete Zapfen trägt, und deren Blätter wie ein Kamm ſtehen, obgleich dieſer Baum übrigens eine wahre Pechtanne iſt.

Die Hauptgattungen der eigentlich ſogenannten Tannen, ſind folgende:

1) Die gemeine Tanne, oder uneigentlich ſogenannte weibliche Tanne, Abies taxi folio, fructu ſurſum ſpectante,

Kante, Inſt. R. Herb. die Tanne mit Taxusblatte, und nach oberwerts gerichteter Frucht, welche man an einigen Orten mit dem Provinzialnahmen Aver beleget. Nach dem Herrn von Linné heißt ſie: Abies (alba) foliis ſubtus argenteis, apice emarginatis, conis erectis; die Tanne, deren Blätter auf der untern Seite weiß, und oben an der Spitze ausgeſchnitten ſind, insgemein die Silber-Tanne genannt. Es iſt dieſes ein überaus hoher Baum, deſſen Stamm gerade in die Höhe gehet, und ſich allemahl mit dem Schoſſe des lezten Saftes endiget, ſo daß jeder Schoß einen ſcheitelrechten Aſt, welcher die Verlängerung des Stammes ausmachet, hervorbringet, und zugleich drey oder vier horizontale Aeſte hervorkommen. Sämmtliche Aeſte ſtehen Reihen- (Etagen-) weiſe über einander, und aus ihnen mit einander entſtehet eine ziemlich regulaire Pyramide. Die Blätter ſind länglich, ſchmal, ziemlich ſchmeidig, abgeſtumpft, ausgeſchweift, und oft an ihrem äuſſern Ende gelb, oben grün und glänzend, unten weißlich, mit einem, von der in die Länge ſich erſtreckenden erhabenen Ader entſtehenden, grünen Striche. Die Ränder ſind grün, und unterwärts glänzend. Sie ſtehen wechſelsweiſe längs den Aeſten, und auf holzigen und mit ausgehöhlten Streifen verſehenen Stielen, in einer beinahe horizontalen Stellung, ſo daß ſie ein plattes Ganzes ausmachen, welches ungefähr wie ein Kamm mit zwo Reihen Zähne ausſiehet; da jedoch die Blätter unter einander ungleich ſind, ſo ſcheinet es, als ob einige Schichten über einander lägen. Dieſer Baum verlieret ſeine Blätter im Winter nicht. Die Rinde deſſelben iſt weißlich, und zerbricht leicht, wenn man ſie biegen will.

2) Abies taxi foliis, odore Balſami Gileadenſis, Raj. Hiſtor. Append. Abies (Balſamea), foliis ſubtus argenteis apice ſubemarginatis bifariam verſis, Linn. die Gileadiſche Balſamtanne, der Balſambaum von

von Gilead. Sie giebt einen wohlriechenden Terbenthin, welchen die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen, und welcher unser weißer Balsam von Canada ist. Das Blatt an dieser Tanne ist nicht von so dunkler Farbe, wie das Blatt an der gemeinen.

Herr Dühamel (in den am Ende seines Werkes des Semis et des Plantations befindlichen Zusätzen) meldet, daß man ihm eben diesen Baum von den Pyrenäischen Gebirgen zugeschickt habe; die Zapfen waren von den Zapfen der andern Arten von Tannen darinn unterschieden, daß ihre Schuppen weiter von einander abstanden; und wann dieselben reif sind, fallen die Schuppen von selbst ab, so daß nichts weiter, als der holzige Theil, worauf sie standen, zurückbleibet.

3) Die Serente aus den Gegenden von Embrun, welche Herr Dühamel *Abies* tenuiore folio, fructu sursum spectante, die Tanne mit dünnern Blatte, und nach oberwerts gerichteter Frucht, nennet.

Unter den Pechtannen bemerket man den Pigner, Pece oder Pesse, der bei einigen lateinischen Schriftstellern *Abies* rubra, und von Herrn Tournefort: *Abies* tenuiori folio, fructu deorsum inflexo, die Tanne mit dünnern Blatte, und nach unterwerts gebogener Frucht, genennet wird. Man findet ihn auch unter der Benennung der männlichen Tanne. Er ist gröſſer, als die gemeine Tanne. Sein Holz ist härter, und seine Blätter sind mit mehr oder weniger häufigen Haaren besetzt.

4) *Abies* Picea foliis breuibus, conis minimis, Rand. Epinette blanche, oder die Pechtanne von Canada, mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen. Ihre Blätter sind kurz, ganz klein, und sehr weich. In Neuengland führet sie den Nahmen Black Spruce Fir, wegen ihrer Rinde, welche von dunkler Farbe ist.

5) Die kleine Virginische Pechtanne, deren wir bereits, als einer Gattung von Tanne, Erwähnung gethan

chan haben, ist eine andere Art Epinette von Canada und Neuengland. Ihre Blätter sind ganz kurz, und stehen beinahe wie die Claves eines Spinetts; das eine hoch; das andere niedrig, und es befinden sich nicht zwey übereinander. Ihr Englischer Nahme ist Hemlock Fir (Schierlingstanne).

6) Eine andere Art Epinette von Neuengland, oder Pechtanne mit ganz kleinen, kurzen und überaus bleichen Blättern. Die Frucht ist klein, und nicht so gerundet, auch weniger dicht, als bei den übrigen Arten. Die Engländer nennen sie White Spruce Fir.

7) Die Elaté der neuern Griechen, oder **Orientalische Pechtanne**, mit kurzen und viereckigen Blatte, und ganz kleinen Früchten.

Die Silbertannen finden sich gemeiniglich auf Gebirgen, welche nicht so hoch sind, als diejenigen, worauf die Pechtannen wachsen. Von leztern giebt es sehr viele auf den Alpen.

Diese beide Arten Bäume lieben einen frischen, feuchten und etwas starken Boden, wo sie ihre Wurzeln recht tief unter sich schlagen können, an schattigten und Nordwerts liegenden Orten, auf den Hügeln sowohl, als in den Thälern. Sie kommen auch in kiesigen und ziemlich magern Erdreiche fort, wofern sie nur viel Grund haben. Diese Bäume haben vom Froste nichts zu befürchten; in warmen Erdstrichen wollen sie nicht gedeihen. Die Pechtanne ist nicht so zärtlich, wie die Silbertanne.

Herr **Tournefort** gedenket, in seiner Reisebeschreibung, derer Tannen auf dem Berge Olympus, als der schönsten Bäume in der ganzen Levante; und Herr **Miller** versichert, von daher Zapfen bekommen zu haben, welche fast einen Schuh lang gewesen sind.

Zu Hannover war eine Tanne dermaßen stark geworden, daß sie neun Ellen im Umfange gehabt haben soll. Sie ward im Jahre 1753 von einem Sturmwinde umgerissen.

Nourse meldet, zu Lyon auf dem Damme beim Zusammenfluß der Rhone und Saone, behauene Tannen gesehen zu haben, welche dreyßig Ruthen lang waren. und unten ohngefähr drey, und am Ende anderthalb Fuß im Quadrat hatten.

In Neuengland giebt es Maſtbäume von Tannen, welche dermaßen hoch und dick ſind, daß ſich noch niemand getrauet, ſich ihrer zu bedienen, und auch nicht einmahl ſie wegzubringen.

Ueberhaupt ſcheinet die Silbertanne einen ſtärkern Boden zu erfordern, als die Pechtanne; indeſſen kommt leztere in Dännemark und ganz Norden in ſtrengem Erdreiche, und welches viel Grund hat, gut fort. Man findet ſie am häufigſten in den nordlichen Gegenden von England in Thälern, wo das Erdreich von gleicher Beſchaffenheit iſt. Man vermuthet, daß dieſer Baum faſt in jedem Boden und in jeder Gegend fortkommen würde, wenn er nicht zu nahe bei dem Rauche und Dampfe großer Städte ſtehet, als welcher allen dergleichen Baumſorten ſehr ſchädlich iſt. Auch bemerket man, daß dieſe Bäume in einem gedüngten Boden lange nicht ſo gut treiben, als in einem friſchen und noch ungebauten Erdreiche. Der üble Ruf, in welchem dieſe Bäume vor einigen Jahren, in Anſehung der Schwierigkeit, dergleichen zu erziehen, geſtanden, iſt, nach Herrn Millers Verſicherung, bloß daher gekommen, daß man dieſelben zu nahe an einander, oder zu nahe an andere Bäume gepflanzet, wodurch die Luft von ihren Zweigen abgehalten worden, daher denn der größte Theil ihrer untern Zweige abgeſtanden; ſo, daß wenn man die Bäume von unten hinauf angeſehen, ſie mehr abgeſtandenen, als lebendigen Bäumen gleichgeſehen. Wo ſie aber in einer gehörigen Entfernung von einander geſtanden haben, und in einem ſtarken friſchen Boden geſetzt worden, da ſind alle ihre Aeſte, fünf bis ſechs Schuh hoch von der Erde an, friſch geblieben, wenn gleich die Bäume bei

ſech-

sechzig Schuh hoch gewesen sind. Daher mus man diese Bäume allemahl wenigstens zwölf Schuh weit von einander setzen; und wo die Plantage aus mehr als drey Reihen bestehet, da sollen sie nicht einmahl so nahe beisammen seyn, sondern in diesem Fall ist es genug, wenn sie achtzehn bis zwanzig Schuh von einander stehen, besonders wenn man haben will, daß die untersten Aeste grün bleiben sollen, welches eine der vorzüglichsten Schönheiten dieser Bäume mit ausmacht.

Die kleine Virginische Pechtanne will vornehmlich einen feuchten Boden haben, denn sonst kommt sie nicht fort. Sie breitet ihre Aeste sehr horizontal aus. Dieser Baum ist zwar nicht so schön, wie die andern Pechtannen, jedoch hält er den Frost sehr gut aus. Der Saame dieser Sorte bleibet insgemein vier bis fünf Monate unter der Erde, ehe er aufgehet. Ob man gleich, wenn man in der Erde nachsuchet, findet, daß der Saame in das Verderben gerathen sey, so ist doch noch Hoffnung übrig, daß sie im folgenden Frühlinge zum Vorschein kommen werden. Ja, Herr Miller hat gefunden, daß der Saame manchmahl ein ganzes Jahr in der Erde geblieben, und doch nachher sehr schön getrieben hat.

Die Pechtanne von Canada mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen, wird, selbst in der Gegend, wo sie eigentlich zu Hause gehört, kein sehr beträchtlicher Baum. Sie wächst ursprünglich in Sümpfen.

Die Epinette von Neuengland wächst daselbst auf den Gebirgen, und höchsten Gegenden, und wird ein sehr starker Baum.

Die uneigentlich sogenannte Gileadische Balsamtanne, ist, so lange sie jung ist, eine überaus schöne Sorte; man hat sie bisher, fast überall, wo man sie gepflanzt hat, nicht über zehn oder zwölf Jahre bei ihrer Schönheit erhalten können, und wenn man ganz junge hat pflanzen wollen, sind sie gar bald ausgegangen. Ihren nahen Untergang merket man an den vielen männlichen

Blüthen, welche sie hervorbringen, worauf sich bald nachher ihr Stamm krümmet, und der Terbenthin in starker Quantität von ihnen fließet, da alsdenn die Blätter abzufallen, und die Bäume nach einem oder zwey Jahren auszugehen pflegen. Da man dergleichen in unterschiedenem Erdreiche und in mancherlei Gegenden beständig bemerkt hat, so hat man von Anziehung dieser Bäume abgelaßen. Indessen sind doch viele in denen schönen Plantagen, welche der Herzog von Bedford auf seinem Gute Woburn-Abbey angelegt hat, recht gut fortgekommen, woselbst diese Bäume einen sandigen Boden mit vielem Grund haben, und lange Wurzeln ungehindert treiben können.

Die drey leztern angeführten Sorten sind überaus schön. Ihre Blätter sind sehr dicht an einander geschloßen, und von einem vortrefflichen Grün, weshalb diese Bäume an Oerter, welche vorzüglich in das Auge fallen, gebracht zu werden verdienen. Herr **Miller** gehet von der Meynung des Herrn **von Linné** ab, und behauptet, daß es keine bloße Varietäten, sondern ganz beständige Gattungen seyn, welche sich weder abändern, noch ausarten.

Die Elaté ist auf den Gebirgen des Archipelagus gemein. Man kann leicht von daher Zapfen kommen laßen. Man findet dergleichen auch in Istrien, Dalmatien, und vielleicht noch anderswo.

Die Silber- und Pech-Tannen werden aus dem Saamen gezogen, welchen man aus ihren häufig damit angefüllten Zapfen bekommt. Wenn die Zapfen reif sind, öffnen sie sich ganz leicht, und laßen den Saamen fallen, welcher sich solchergestallt selbst säet. Viele behaupten, die Zapfen würden vor drey Jahren nicht reif; allein **Dühamel** versichert, daß dieselben alle Jahre zur Reife gelangen, und nicht abfallen. Die Eichhörnchen welche überaus lüstern nach dem Saamen sind, schuppen

diesel-

dieſelben gern ab. Wenn dieſe Zapfen vom Saamen leer ſind, bleiben ſie am Baume ſitzen, die von der Silber- und Gileadiſchen Balſam-Tanne ausgenommen, als welche, nach Herrn Millers Verſicherung, gegen die Mitte oder zu Ende des Octobers, für ſich ſelbſt zerfallen und ihren Saamen ausſtreuen, und welche man daher abnehmen mus.

Wenn man Pechtannen anſäen will, nimmt man die Zapfen, wenn ſie reif ſind, das iſt: im Januar, Februar und März, ab. Thut man dieſes allzu ſpät, ſo pflegt der Aprilregen, und die Sonne, welche ſich zu Ende des Maimonats lebhaft empfinden läßt, die ſchuppigen Zellen zu öffnen, da alsdenn der Saame von ſelbſt ausfällt, und die Zapfen leer zurückläßt. Zum Einſammeln der Zapfen wählet man allemahl diejenigen, welche ſich an dem äuſſerſten Ende der Zweige, unter den jungen Schößlingen, befinden; die andern ſind alt, und Saamen-leer, obgleich, vornehmlich bei feuchter Luft, die Schuppen noch ſo dicht auf einander zu liegen ſcheinen. Die unterſchiedenen jährlichen Schöſſe erkennet man an ihren gar merklichen Knoten, und an den aus den alten hervorkommenden Seitenzweigen.

Der Saame bleibt eine lange Zeit friſch, ſo lange er ſich in dem Zapfen eingeſchloſſen befindet; wenn er aber heraus iſt, ſo gehet er nicht ſo leicht auf, wenn er etwas weit von ſeinem Clima verführt wird.

Wenn man den Saamen aus den Zapfen nehmen will, ſo breitet man leztere entweder auf Tüchern aus einander, oder leget dieſelben, einer Hand hoch, in wohl verwahrten Käſten über einander, und bringet dieſe entweder an ein gelindes Feuer, in dem Ofen, oder in eine warme Stube, oder ſetzet ſie einige Tage lang in den Thau, und nachher an die Sonnenhitze: ſo öffnen ſich alsdenn die Schuppen, und wenn man die Zapfen ſchüttelt, fällt der Saame auf das Tuch, oder auf den Boden des Kaſten. Dieſes darf aber nicht eher geſchehen,

als bis die Zeit zur Aussaat vorhanden ist, welches am besten zu Ende des Märzmonats, oder im Anfange des Aprils, nachdem nehmlich die Witterung eher oder später gut wird, vorgenommen werden kann. Man mus die Zapfen, aus denen man den Saamen heraus haben will, von Zeit zu Zeit fleißig aufrühren, damit sie insgesammt der Eindrücke der Feuchtigkeit und Wärme theilhaftig werden.

Wenn der Saame zusammengebracht ist, reibet man ihn zwischen den Händen, um die Flügel daran zu zerreissen.

Die beste Zeit, diese Saamen auszusäen, ist das Frühjahr, ungeachtet man dieses an einigen Orten erst im Herbste verrichtet. Man hat die Erfahrung, daß der Saame, wenn man ihn, sobald kein Schnee mehr ist, vornehmlich auf der Rückseite der Gebirge, und ehe das Erdreich die Feuchtigkeit, welche ihm der Winter mitgetheilt, verlohren hat, säet, bisweilen innerhalb vierzehn Tagen aufgehet; hingegen etwas später, wenn es noch kalt ist; daß aber der Aufschub niemahls über einen Monat hinaus sich erstrecket.

Die Saamen aller Silber- und Pech-Tannen gehen überall auf, wo sie sich im Gesträuche von selbst aussäen. Ob es aber jemanden geglückt sey, beträchtliche Plantagen davon anzulegen, ist uns unbekannt.

An denen Orten, wo man eine gewisse Quantität zum Aufgehen bringen will, erwählet man dazu ein Beet von leichter oder lockerer Erde, und bedecket den Saamen, ungefähr einen halben Zoll hoch, mit eben solcher Erde. Da derselbe klein ist, und man ihn weder zu dünn noch zu dick säen mus, so kann man gar füglich ein Maaß (Litron *) davon mit sechs oder acht Maaß Haber vermischen,

*) Litron ist ein Maaß, worein 1½ Pfund Weizen gehet, oder $\frac{1}{12}$ von der Pariser Boisseau, der an Weizen 20 Pfund wieget. Es fasset also der Litron von Weizen 1½ Pfund. Anmerk. des Uebers.

mischen, und dieses Mengsel, als wenn es bloßer Haber wäre, säen. Die Tannen werden alsdenn wohl vertheilt stehen, und die Blätter des Habers durch ihren Schatten den jungen Pflanzen gut zu statten kommen. Dieses Mittel kann auch zur Beschützung des Saamens gegen den Verderb von den Vögeln dienen. Uebrigens säet man in ein gepflügtes Erdreich nicht soviel, als in ein mit der Hand zugerichtetes. In einen Raum von ohngefähr drey Fuß im Quadrat, kann man soviel bloßen Saamen, als man zwischen zween Fingern halten kann, säen. In diesem Falle ist zwar der Saame sehr hart, und es wäre hinreichend, wenn die Bäume drey Fuß weit von einander hervorkämen; allein, man mus bedenken, daß es allemahl unreifen und tauben Saamen darunter giebt, welcher gar nicht aufgehet. Und die ganze üble Wirkung, welche eine etwas dichte Tannen-Plantage hervorbringet, bestehet darinn, daß in der Folge die stärkern Pflanzen die andern ersticken.

Die Mittelproportion ist einen oder anderthalb Fuß weit von einander; solchergestallt können die jungen Bäume ihre auf der Erde fortgehende Wurzeln bequem, und in größerer Anzahl, ausbreiten, sogleich beim Anfange desto leichter viel Seitenzweige hervorbringen, größer werden, und weit lebhafter in die Höhe schiessen. Der Seitenzweige wegen kann man auf die Folge ganz unbesorgt seyn, denn diese vergehen von selbst, wenn sie sich nicht weiter ausbreiten können.

In diesem Beete nun kann man die Pflanzen bis auf den folgenden Frühling stehen laßen, da man denn in der Baumschule etliche Beete zurecht machen kann, um diese aus dem Saamen gezogenen Pflanzen hinein zu setzen. In diese Beete versetzet man sie, im April oder Mai-Monate, so daß man sie in sechs Zoll von einander abstehende Reihen, und in den Reihen drey Zoll weit von einander, ordentlich einsetzet. Bei dem Ausheben mus man etwas Erde an den Wurzeln laßen, die Fasern

der Wurzeln nicht abreiſſen, und ſie geſchickt wieder einſetzen, weil ſonſt viel Stöcke ausgehen würden. Die Wurzeln müſſen auch, ſo viel möglich, nicht lange auſſer der Erde bleiben; ſo lange ſie aber auſſerhalb derſelben ſich befinden, mus man ſie bedecken, damit der Wind ihre Faſern nicht austrockne. Bei dem Einſetzen mus man die Erde um die Wurzeln der Pflanze herum dicht zuſammendrücken, damit keine Luft an ſie kommen könne; jedoch mus dieſes nicht übermäßig geſchehen, vornehmlich wenn das Erdreich ſtark iſt.

Bei trockenem Wetter thut man gut, wenn man die Pflanzen, die Woche ein- oder zweymahl, nachdem die Witterung warm iſt, begieſſet; auch mus man die Beete mit Matten bedecken, damit die Pflanzen, ſo lange als ſie noch nicht eingewurzelt ſind, für der Sonnenhitze und den trocknenden Winden verwahrt ſtehen. Iſt es noch kalt, ſo leget man des Abends Matten oder Strohdecken darüber, um ſie vor dem Froſt zu bewahren. Nachgehends brauchen ſie wenig Wartung und Pflege mehr, auſſer daß man ſie vom Unkraut rein erhalten mus. Eine Vorſichtigkeit, welche Herr Miller bey dieſer Gelegenheit anpreiſet, welche aber der Meynung des Herrn Dühamel ganz entgegen iſt, als welcher es für die jungen Tannen ungemein zuträglich hält, wenn ſie mitten unter Kräutern in die Höhe wachſen können, welche ſo hoch ſind, daß ſie dieſelben beſchatten.

In dieſem Beete können die Pflanzen zwey Jahre lang bleiben; zu Ende derſelben aber müſſen ſie in das freie Feld verſetzet werden, weil um dieſe Zeit die Wurzeln ſich unter dem ganzen Beete ausbreiten. Dieſes Feld, in welches ſie nunmehr geſetzet werden ſollen, mus wohl umgegraben, von allen ſchädlichen Unkraut gereinigt und eben gemacht werden. Zu Anfange des Aprils, kurz zuvor, ehe die Pflanzen zu treiben anfangen, iſt die beſte Zeit, ſie zu verſetzen. Eine feuchte Witterung iſt vornehmlich hierzu ſehr günſtig.

Hat

Hat man nicht die Gelegenheit zu dergleichen zweyten Beet in der Baumschule, so mus man ein gutes Gehege veranstallten, um den jungen Stock vor den Schafen, Ziegen, Pferden und dem Rindvieh zu verwahren. Obgleich lezteres die Tannen-Sprößlein nicht abzufressen pflegt, es wäre denn, daß der Hunger dasselbe dazu nöthigte, so drückt es doch die jungen Bäume nieder, zertritt sie, oder reisset sie zugleich nebst dem Grase aus, wenn sie noch im ersten Triebe sind.

Man versetzet die jungen Stöcke in der Baumschule zu Alleen und Setzstämmen von wenigem Umfange. Sobald sie eine gewisse Größe erreicht haben, kann man sie nicht anders, als mit der Erde, versetzen. Um nachher dieses desto leichter bewerkstelligen zu können, setzet man sie in der Baumschule drey Fuß weit von einander. Uebrigens pflegen sie recht gut fortzukommen, wenn man sie im zweyten Jahre, oder wenn sie noch ganz klein sind, versetzet.

In allen Fällen mus man sich hüten, die Tannen allzuweit hinein zu pflanzen.

Man gräbt für jeden Baum ein viereckiges Loch, einen Fuß breit. Wenn er eingesetzt worden ist, und allenfalls trockenes Wetter einfiele, so mus man ihn begiessen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze; und wenn man dieses, bei anhaltender trockener Witterung, zwey- bis dreymahl wiederhohlet, so wird solches viel dazu beitragen, daß er um soviel besser neue Wurzeln schlage, und ihm die austrocknenden Winde keinen Schaden thun.

In dieser Baumschule können die jungen Pflanzen zwey bis drey Jahre bleiben, nachdem sie nehmlich an Wachstum zugenommen haben; während dieser Zeit aber mus der Boden zwischen den Pflanzen beständig vom Unkraut gesäubert, und die Furchen alle Frühlinge aufgelockert werden; wobei man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß man die Wurzeln der Pflanzen nicht

absteche oder beschädige. Ausserdem brauchen sie, so lange sie in der Baumschule stehen, keine andere Wartung. Nachher setzet man sie, unter Beobachtung der oben angeführten Vorsicht, an ihren Ort. Dieses letzte Verpflanzen geschiehet gemeiniglich zu Ende des Septembers. Am sichersten aber ist es, dergleichen im Frühjahre vorzunehmen, wenn das Erdreich, wohin man sie bringen will, feucht ist. Diese Jahrszeit scheinet in allen Fällen dazu am schicklichsten zu seyn.

Die meisten Tannensorten können versetzet werden, wenn sie gleich schon sechs bis sieben Schuh hoch sind; doch ist es viel besser, solches zu thun, wenn sie nur zween Schuh haben, weil sie alsdenn in wenig Jahren viel höher wachsen. Daher ist es wohl nicht rathsam, diese Bäume zu versetzen, wenn sie viel höher als zween Schuh sind, besonders wenn sie unversetzt in der Baumschule gestanden haben. Denn alsdenn haben sich ihre Wurzeln schon weit ausgebreitet, welche hernach im Ausheben abgestochen werden. Wenn aber die Wurzeln, oder die Aeste dieser Bäume viel beschnitten werden, so schwächet sie, die aus den gemachten Wunden insgemein ausfliessende Menge von Terbenthin gar sehr. Man pflegt auch diese Bäume niemahls zu schneiden; denn man hat durch den angestellten Versuch, sie wie andere Bäume zu schneiden, oftmahls ihren Untergang veranlaßt. Eben so pflegt man sie auch nicht auszuschneiteln, oder ihnen die unnützen Aeste abzuschneiden, so wie man auch diejenigen Bäume, welche in dichtem Walde wachsen, nicht ausschneitelt; denn da die untern Aeste durch die obern der Luft beraubet werden, so vertrocknen sie, gerathen in Fäulnis, und die Wunde verwächst wieder. Will man sie aber ja ausschneiteln, damit sie desto mehr in die Höhe schiessen, und einen schönern Gipfel ansetzen: so räthet Herr Miller, dieses nur nach und nach zu thun, so daß man in jedem Jahre nicht mehr als zwo Reihen Aeste abschneide, und zwar zu

dieser

dieser Arbeit den September-Monat erwähle, weil alsdenn der Saft nicht so häufig ist, und gemeiniglich nichts weiter, als was zur Heilung der Wunden, und dieselben vor den Eindrücken des Frostes und der Nässe zu verwahren, nöthig ist, herausfliesset. Uebrigens sind alle Arten von Wunden diesen Bäumen gar nicht schädlich, wie viele glauben. Herr Duhamel hat sogar junge freistehende Tannen ausschneiteln laßen, woran die Wunden in gar kurzer Zeit wieder verwachsen sind, und die Pechtannen, mit welchen er auf eben dergleichen Art verfuhr, gaben so wenig Harz von sich, daß ihnen dieses nicht den geringsten Nachtheil zufügete; woraus dieser große Wirthschaftsverständige folgert, daß man sich vor das Abschneiden der jungen Aeste gar nicht zu fürchten habe. Bloß das Abschneiden der großen Aeste ist den Tannen, so wie jedem andern Baume, schädlich; es bleibet nothwendig an diesen Orten eine Zertrennung des Ganzen, und ein Fehler zurück, dessen Verbergung unter einer guten Narbe sehr schwer hält. Ueberdies läuft von der geringsten Fäulnis, welche sich zu den Narben geselle, der Baum inwendig roth an; an den beschnittenen Orten wachsen keine andere Aeste wieder, der Baum bleibt voll Knoten, und sein Stamm ist niemahls gut zu gebrauchen. Läßt man hingegen die untern Zweige von selbst abfallen, welches gemeiniglich geschiehet, wenn der Baum funfzehn oder zwanzig Jahre alt geworden, so wird der Stamm dermaßen schön und gleich, daß die Stelle, wo sie gesessen haben, nicht mehr zu erkennen ist. Da indessen die Kohlenbrenner diese Aeste häufig gebrauchen, und es sich ereignen kann, daß man ihnen dergleichen überlaßen soll: so schneiden einige alsdenn jeden Ast wenigstens einen Fuß weit vom Stamme ab, und zwar so, daß das zurückbleibende Ende nicht bis an den Baum aufspalte; nach Herrn Millers Rathe aber soll man dieselben ganz nahe an dem Stamm wegnehmen.

Werden dieſe Bäume, auf die oben erwähnte Art, verſetzt, wenn ſie noch jung ſind, ſo hat man überdies noch den Nutzen davon, daß man ſie nicht, aus Furcht es mögten dieſelben von den ſtarken Winden umgeriſſen werden, mit Pfählen verſehen darf, welches bei hohen Bäumen viel Mühe und Unkoſten verurſachet.

In gebirgigten Ländern, wo ſich Silber- und Pech-Tannen-Wälder finden, geſchiehet es ſehr häufig, daß dreyßig bis vierzig Morgen Landes mit Bäumen von den Sturmwinden abgeriſſen, ausgehoben und niedergelegt werden. Dergleichen niedergeriſſene Bäume läßt man zum verſchiedenen Gebrauche, wozu ſie tauglich ſind, wegfahren. In ſolchem Falle aber wächſt ein Wald ſchwer wieder an, wofern man nicht die Vorſichtigkeit, die ich nachher zeigen werde, beobachtet, indem widrigenfalls wohl fünf und zwanzig bis dreyßig Jahre hingehen, ehe man darinn einen Baum von der Höhe eines Fußes zu ſehen bekommt. Zuerſt wachſen daſelbſt viel Brombeerſträucher, Dornbüſche, u. d. gl. hervor, und nachher bewächſt das Erdreich mit Gras, da hingegen unter den Tannen nichts von allem dergleichen aufſchlägt, ſondern man daſelbſt bloß Moos, etwas Farrenkraut und Sauerklee, findet. Läßt man das Gras vom Vieh abweiden, ſo ſchlägt niemahls wieder Holz daſelbſt auf; hält man aber daſſelbe davon ab, ſo ſiehet man in Zeit von drey oder vier Jahren junge Tannen hervorkommen, zu einem offenbaren Beweiſe, daß dieſer Baum, wie wir bereits erwähnet haben, vor den Sonnenſtrahlen bedeckt ſeyn will. Auch dieſes iſt ein Beweis davon, daß, wenn man in einem Walde eine groſſe Tanne unter andern Bäumen abhauet, man die Stelle, wo dieſelbe geſtanden hat, innerhalb zwey Jahren mit jungen Tannen wieder beſetzt findet, welche eben ſo dicht bey einander ſtehen, wie die Hanfſtengel auf einem mit Hanf beſäeten Felde. Hat man hingegen ſoviel Tannen umgehauen, daß die Sonne den Boden frei

treffen

treffen kann, ſo kommt von jungen Tannen entweder gar nichts, oder doch nur ſehr wenig, hervor.

Man hat bemerkt, daß die Tannen an ſolchen Orten, wo andere Tannen verfault ſind, beſſer als anderswo, fortkommen; und es laßen ſich allemahl viel Tannen auf den ſtarken Stummeln, oder dicken Wurzeln, welche zu verfaulter Miſt-Erde geworden, aufbringen.

Wenn das Erdreich, wo man Tannen pflanzet, von einer ziemlichen Strecke iſt, ſo leget man daſelbſt Alleen an, welche wenigſtens zwölf Fuß breit ſeyn, und von Unkraut rein gehalten werden müſſen. Dieſe gewähren nicht nur den Vortheil, daß ſie, wofern irgendwo im Walde ein Brand entſtünde, verhindern, daß das Feuer daſelbſt nicht weiter um ſich greifen kann, ſondern man kann auch, auſſer dem Vergnügen der Jagd und Promenade, des Nutzens vom Auſſammeln der Blätter und des abgeſtandenen Holzes genieſſen.

Der Rain eines Tannenwaldes wird öfters dadurch verunſtaltet, wen die Bäume in demſelben ihre Aeſte ungehindert ausbreiten. Dieſe überflüßige Aeſte ſind zwar zu nichts weiter, als zu Brennholtz, zu gebrauchen; indeſſen mus man ſie doch zu erhalten ſuchen, in Betrachtung deſſen, daß ſie einen für die andern Tannen unentbehrlichen Schutz und Schirm gegen die Gewalt der Winde abgeben, welche jene darum leicht aushalten, weil ſie ihre Wurzeln mit aller Freiheit haben ausbreiten können.

Die im Innern des Waldes hingegen, ſtehen gemeiniglich ſehr dicht neben einander. Zwar kommen dieſe Bäume auch nicht durchgängig gleich fort, ſondern es gehen ihrer viele aus; und wenn man dergleichen trocknes und abgeſtorbenes Holz abhauet, ſo gedeihen die andern Bäume beſſer; denn, indem ſie nachher einen mit ihrer Dicke im Verhältnis ſtehenden Raum bekommen, bleiben ſie mäßig an einander geſchloſſen, ſind leichter zu reinigen, und ſtellen endlich einen ſchönen Wald dar.

Weil

Weil nach dem Maße, als die Tannen gröſſer werden, die ſtärkern die ſchwachen erſticken, ſo kann man diejenigen, welche zu ſiechen anfangen, niederhauen. Dieſes iſt für die Tannen allerdings zuträglich; nur mus es nach und nach geſchehen, und ſo daß es im Walde nicht allzu lichte werde.

Um den Wald von denenjenigen Tannen, welche auf dem Stamme verdorrt ſind, und die man noch nutzen will, zu entledigen, darf man ihn nur alle drey Jahre durchgehen. Haben aber die Winde etwa einen Baum, es ſey inn- oder auſſerhalb im Walde, zerbrochen: ſo mus man ihn noch vor den Sommer niederhauen, oder wenigſtens die Rinde davon abſchälen; denn ſonſt erzeuget die Sonnenwärme zwiſchen der Rinde und dem Holze, einen gewiſſen Wurm, welchen Einige den fliegenden Wurm nennen, welcher, nachdem er die Rinde durchbohrt hat, Flügel bekommt, auf die benachbarten Bäume flieget, dieſelben auf gleiche Art anfällt, und ſich gar ſehr vermehret, ſo daß man ſich nach kurzer Zeit in die Nothwendigkeit geſetzt ſiehet, ganze Striche, welche verdorben und verdorrt ſind, niederzuhauen.

Die Tannen erreichen alle ihre Vollkommenheit, nach Beſchaffenheit der Güte des Bodens, in Zeit von ſechzig, ſiebenzig oder achtzig Jahren. Alsdenn mus man ſie niederhauen. Hierzu mus man ſich entſchlieſſen, ſobald als man wahrnimmt, daß ſie hier und da am Gipfel zu vergehen (welches die Franzoſen le couronner nennen) anfangen. Jedoch thut man dieſes nur nach und nach, und nachdem es die Nothdurft erfordert; und beobachtet dabei die Vorſicht, daß man den Anfang damit nicht in der Weſt- oder Nordweſtlichen Gegend, oder überhaupt an denen Seiten des Waldes, wo die ſtärkſten Winde herkommen, mache. Beobachtet man dieſes, ſo wird der Rain noch allemahl demjenigen, was auf dem Stamme zurückbleibet, zum Schutz dienen. Bei dem Fällen läßt man allemahl hier und da Bäume

zum

zum Saamen stehen. Die schlechtesten und höckerigsten sind gemeiniglich diejenigen, welche man darzu bestimmet.

Da in Wäldern von hochstämmigen Bäumen kein Gras wächst, und bei dem Fällen auf solche Art, das Erdreich gemeiniglich überall aufgelockert und umgeworfen zu werden pflegt, so thut man wohl, wenn man dasselbe unverzüglich aufs neue besäet, denn der Stock gehet alsdenn sehr gut fort. Wartet man hingegen mit dem Besäen noch zwey Jahre, so bewächst unterdessen die Erde mit Rasen, und man ist alsdenn genöthigt, die Mühe und Kosten des Pflügens daran zu wenden.

Um einen Wald in solchen Ländern, wo es viel Tannen giebt, von neuem aufzubringen, wäre fast nichts weiter nöthig, als daß man nur das Vieh davon abzuhalten suchte. Denn der Tannen-Saamen, welcher klein und geflügelt ist, wird vom Winde leicht weiter gebracht.

Von dem mannigfaltigen Gebrauche dieser Bäume. Alle Tannensorten schicken sich vorzüglich zu Winter-Lustgebüschen, indem diese Bäume ihre Blätter nicht verlieren.

Es laßen sich gar vortreffliche Lustgänge oder Alleen anlegen, wenn man wechselsweise einen dieser Bäume, welcher sehr in die Höhe gehet, und nachher, zur Besetzung der Untergegend, einen Baum einer andern Gattung pflantzet.

Es kommen dieselben auch im dichten Walde sehr gut fort.

Die eigentlich sogenannten Tannen, welche wir, zu Anfange dieses Artikels, überhaupt beschrieben haben, und welche man **Tannen mit Taxusblättern** nennet, sind die einzigen, welche Terbenthin liefern.

Was aus den Pechtannen kommt, ist ein ganz unterschiedenes Harz, wovon wir in der Folge sprechen werden, und welches man an einigen Orten **Pech** nennet.

Der

Der Terbenthin der Tannen ist hitzig, scharf, reinigend, und zur Heilung frischer Wunden sehr dienlich; Er macht die Basis oder den Hauptbestandtheil der mehresten Pflaster, Salben, und einiger die Geschwüre zur Reife und Wunden zur Eiterung bringender Mittel, aus. Man nimmt ihn auch mit unter gemeine Vernisse. Siehe Terbenthin, und Terebinthus.

Es pflegen alle Jahr, gegen den August-Monat, Italienische Bauern, von der Nachbarschaft der Alpen, eine Reise in dem Bezirke der Cantons in der Schweiz, wo es viel Tannen giebt, vorzunehmen, und den Terbenthin zu sammlen. Ihr Verfahren dabei ist folgendes. Sie haben spitzig zugehende Bechergen (Zinken) von Blech, und eine Flasche von gleicher Materie, welche an ihrem Gurte hanget. Auf den Gebirgen der Gegenden des großen Carthäuserklosters brauchen sie hierzu Ochsenhörner, welche sich ebenfalls in eine Spitze endigen. Diese Bauern steigen bis an den Gipfel der höchsten Tannen, vermittelst mit Klammern beschlagener Schuhe, welche sie in die Rinde der Bäume einhaaken. Sie umfassen den Stamm mit den beiden Schenkeln und einem Arm, und mit dem andern bedienen sie sich ihrer Zinke, um die Hübelchen oder Beulen (Tannblattern genannt), welche man auf der Rinde wahrnimmt, aufzuritzen. Wenn das Bechergen von dergleichen klaren und flüssigen Terbenthin, (welcher die Blattern ausmachet) vollgelaufen ist, gießen sie ihn in die an ihrem Gurte hangende Flasche, und diese Flasche wird nachher wieder in einen aus Bockfellen gemachten Schlauch ausgeleert, worinn sie den Terbenthin nach denen Oertern, wo sie denselben mit Vortheil zu verkaufen wissen, verführen.

Da in die Bechergen zum öftern theils Tannenblätter, theils Stückgen Rinde, theils Baum-Moos, und allerhand, was den Terbenthin verunreiniget, hineinfällt: so pflegen gedachte Bauern denselben vorher, ehe sie

ihn

ihn in die Schläuche thun, vermittelst des Filtrirens zu reinigen. In dieser Absicht nehmen sie ein Stück Rinde von einer Pechtanne ab, machen daraus eine Art von Trichter, belegen dessen engstes Ende mit Schößlingen eben desselben Baumes, und giessen alsdenn diesen Trichter voll gesammelten Terbenthin, welcher nach und nach durchfliesset, und die Unreinigkeiten in dem Geräthe zurückläßt.

Die Blasen oder Blattern, welche unter der Rinde der Tannenbäume erscheinen, sind entweder rund oder oval. In dem letztern Falle ist ihr großer Durchmesser allemahl horizontal, niemahls perpendiculair.

In dicken Wäldern, wo die Sonne nicht durchscheinen kann, machet man alle Einschnitte nach der Mittags-Seite; in denen hingegen, wo die Sonne durchscheinet, machet man sie ohne Unterscheid auf allen Seiten, nur nicht auf der Wetterseite.

Aus denen Einschnitten, welche man in die Rinde der Tannenbäume, theils von ungefähr, theils aus Erfahrung, machen kann, läuft nur sehr wenig Terbenthin heraus. Die Harztropfen, welche zu ihren Poris herausschwitzen, werden zwar an der Luft dick, bleiben aber beständig klar und durchsichtig, wie Mastix, dergleichen man hingegen an dem Safte der Pechtannen nicht wahrnimmt.

In fettem Boden und kräftigen Erdreiche, gewinnet man zwo Erndten des Terbenthins, in der Jahrszeit des jedesmahligen Eintretens des Saftes; nehmlich im Frühlinge, und im August. Ein jeder Baum aber bekommt, während dem Eintreten des Saftes, nur Einmahl Blattern; und in magern Erdreiche kommt dergleichen nur bei dem Frühlings-Safte zum Vorschein.

Die Tannen fangen eine mittelmäßige Quantität Terbenthin zu liefern an, sobald sie drey Zoll im Durchmesser haben, und sie liefern dessen immer mehr und mehr, so lange bis ihr Diameter von einem Fuß geworden.

den. Alsdenn entstehen nach den beigebrachten Stichen, harte und gekrümmte Schuppen; der holzige Körper, welcher an Dicke beständig zunimmt, bringet die Rinde, welche hart ist, und sich nicht ausdehnen läßt, zum Zerplatzen; bei zunehmender Dicke des Baumes, bekommt diese Rinde, welche, so lange der Baum noch jung war, nur einen viertel Zoll in der Dicke hatte, an anderthalb Zoll; und alsdenn kommen weiter keine Blattern mehr zum Vorschein.

Diese Bäume scheinen weder durch die Quantität des herausgebrachten Terbenthins, noch durch die in ihre Rinde gemachten Stiche, erschöpft zu werden. Die Schuppen, welche dieselben veranlaßen, und die Risse in der Rinde der größten Tannen, sind ihnen eben so wenig nachtheilig, wie diejenigen, welche von Natur an den Rinden großer Ulmen- Linden- oder Birken-Bäume entstehen.

Des wesentlichen Oels des Terbenthins bedienen sich die Mahler, zum Flüssigmachen ihrer Farben; die Lakirer, zum Auflösen vester Harze, und die Pferd- oder Huf-Schmiede, zum Austrocknen der Wunden bei Pferden, und zum Heilen der Räude bei denselben. Siehe Terbenthin.

Man macht den Bernstein dadurch nach, wenn man bei einer mäßigen Hitze, welche man nach und nach verstärket, Judenpech-Oel (Oleum Asphalti) mit Terbenthin in einem messingenen Gefäße vermischet. Wenn man diese Materie zwey- oder dreymahl hat aufwallen laßen, kann man sehr schöne Tabaksdosen davon giessen.

Das Tannenholz kann man zu Dielen und Zimmerarbeit gebrauchen. Man vermengt aber öfters die tännenen Dielen mit den fichtenen, welche in vielen Ländern besser sind, als jene.

Das Holz der Pechtanne ist nicht so weiß, als das von der Silbertanne; indessen ist dieses nicht allemahl ein Fehler. Man bekommt aus den nordlichen Ländern

lange

lange, gerade und recht ebene Dielen, von einer in das Cedern-Gelb fallenden Farbe, welche man zu Fußböden, Täfelwerk, und zum Schiffsbau sehr hoch schätzet.

Canada liefert uns einen Terbenthin, welcher klar, weißlich, und zarter ist, als derjenige, den wir von unsern Tannen erhalten, und welcher mit dem Balsam von Mecca viel Aehnlichkeit hat. Dieser Terbenthin, welcher unter dem Nahmen des weißen Balsams von Canada bekannt ist, scheinet von demjenigen wenig unterschieden zu seyn, den die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen; denn der wahre Balsam von Gilead kommt von einem Baume, welcher, wie Herr Miller versichert, dem Pistacienbaume sehr nahe kommt. Die Tannensorte, von der man diesen Balsam sammelt, (nehmlich die oben unter No 2. erwähnte,) ist von der unter No. 1. angeführten fast gar nicht unterschieden; und nach Herrn Dühamels Meynung, mag der Unterscheid, welchen man bei diesem Terbenthin wahrnimmt, etwa von der in Canada herrschenden starken Kälte verursacht worden seyn.

Die Rinde der jungen Pechtannen bringet bisweilen Blasen hervor, welche mit einem harzigen, klaren und durchsichtigen Safte angefüllt sind; dieser Saft aber ist kein wahrer Terbenthin, sondern ein ganz reines Pech, welches binnen kurzer Zeit an der Luft dick wird. Uebrigens sind dergleichen Blasen überaus selten, und finden sich nur an recht gesunden und in einem fetten Boden stehenden Bäumen.

Das Harz, oder Pech, fliesset aus den in die Rinde der Pechtannen gemachten Einschnitten heraus. Sobald es trocken geworden, wird es dick und undurchsichtig.

Die gemeinen Pechtannen liefern das Pech jährlich bei jedesmahligen Saft-Eintritte; nehmlich, vom April bis in den September. Am reichlichsten aber sind die Erndten, wenn die Bäume in vollem Safte stehen; und es läßt sich mehr oder weniger oft davon einsammeln,

nachdem der Boden mehr oder weniger kräftig ist, so daß man in fetten Boden alle vierzehn Tage davon sammeln kann, wofern man nehmlich jedesmahl frische Einschnitte macht; und zwar, solange die Bäume dauern, so daß man deren einige, auch sogar alsdenn, wenn sie über drey Fuß im Durchmesser haben, Pech im Ueberfluß liefern siehet.

In heissen und trockenen Jahren, pflegt das Pech besser, und die Erndte reichlicher zu seyn, als in kuhlen und nassen Jahren.

Wenn man will, daß das Pech in größerer Quantität herausfliesse, so nimmt man die Zeit des Saft-Eintritts im Aprilmonathe wahr, und löset alsdenn einen Streif Rinde ab, hütet sich aber, in das Holz zu schneiden; denn man mus wissen, daß diese harzige Substanz nicht aus dem Holze kommt. Die Rinde selbst giebt zwar wirklich auch etwas weniges von sich, die größte Quantität aber kommt zwischen dem Holze und der Rinde hervor. Sobald dieses Harz aus den Poris des Baumes herausgetreten ist, gerinnet es sofort, und fließet daher nicht auf die Erde, sondern bleibt an der Wunde in Gestallt großer Thränen oder Flocken kleben, und trocknet dermaßen, daß man es in Säcke schütten kann. Eben dieses nun macht einen großen Unterscheid unter dem Pech und dem Terbenthin aus.

In warmen Ländern wollen diese Bäume nicht recht fort; jedoch vermuthet Herr Dühamel, daß, wenn sich dergleichen daselbst fänden, ihr Pech vieleicht eben so flüssig, wie das Fichtenharz, seyn dürfte. Die Hitze machet die Harze wirklich weich, anstatt dieselben auszutrocknen; und diejenigen, welche sich mit dem Einsammeln des Peches von den Pechtannen abgeben, bemerken, daß es alsdenn, wenn die Luft frisch ist, nicht an ihren Händen klebe; welches hingegen alsdenn, wenn es heiß ist, geschiehet, und sie sind alsdenn genöthigt,

sich

ſich die Hände mit Butter oder Schmeer zu reiben, weil ſonſt ihre Finger an einander kleben würden.

Das Pech von den jungen Pechtannen iſt weicher, als das von den alten; jedoch iſt es niemahls flieſſend.

In den Pechtannen-Wäldern, welche ſich auf Felſen befinden, wird man gewahr, daß viele Wurzeln ſich öfters auſſerhalb der Erde ausbreiten. Wenn man einen Schnitt in dieſelben macht, liefern ſie in Menge ein eben ſo dickes Pech, wie dasjenige, welches aus den an den Stämmen gemachten Einſchnitten hervorquillet.

An den bereits ſeit langer Zeit geſchnittenen Pechtannen ſind die Wunden tief, weil das Holz rings um den angeſchnittenen Ort herum beſtändig fortwächſt; und da, ſo weit die Wunde gehet, kein holziger Anwachs geſchiehet, ſo werden nach und nach dergleichen Wunden endlich über zehn Zoll tief. Zugleich nehmen dieſelben auch an Höhe und Breite zu, weil allemahl, ſo oft man das Pech ſammelt, von ihrem Rande etwas abgehet, um eine neue Rinde, welche ſich um die Wunde herum anſetzen, und das Ausflieſſen des Harzes verhindern würde, zu zerſtören, oder vielmehr eine Portion der Rinde, welche, wenn ſie ihr Harz von ſich gegeben hat, an dieſem Orte knorrigt wird, hinweg zu bringen.

Dergleichen Einſchnitte, und dieſe Einbüßung des Harzes, gereichen denen in fetten Boden ſtehenden Pechtannen gar im geringſten nicht zum Nachtheil; vielmehr behauptet man, daß dieſelben vergehen würden, wenn man keine Einſchnitte in ſie machte, und ihnen einen Theil ihres Harzes abzapfete.

An einer großen Pechtanne machet man zuweilen drey oder vier Schnitte; doch mus dergleichen niemahls auf derjenigen Seite, wo der Regen in Menge anſchlägt, geſchehen.

Macht man nur Eine Wunde, ſo liefert der Baum, fünf und zwanzig bis dreyſſig Jahre lang, Pech.

Einige pflegen inwendig verfault zu seyn, und dem ungeachtet noch Pech zu liefern; indem, so wie eine Schicht inwendig verfaulet, sich auswendig wieder neue ansetzen.

Macht man mehrere Einschnitte, so ziehet sich die Feuchtigkeit, vornehmlich zur Zeit des Schnees, in die holzige Substanz hinein, und verursachet eine gewisse Krankheit, welche eine nahe bevorstehende Fäulnis des Holzes ankündiget; das Herz des Baumes wird, da es weiß seyn sollte, roth; und deshalb hat man es die **Roth-Tanne** genannt. Je höher hinauf das rothe Holz sich erstrecket, desto mehr nähert es sich dem Umkreise des Stammes, und desto näher ist der Baum seinem Ende.

Die Pechtannen, welche viel Harz geliefert haben, sind, wofern nur ihr Holz nicht roth geworden ist, noch immer zu Zimmer- und Tischler-Arbeit, Schindeln, Eimern und Tonnen zu Wein oder Waaren, gut; jedoch scheinet ihr Holz einige Veränderung erlitten zu haben; denn die davon gebrannte Kohle ist leichter, und nicht so gut, wie die von unangeschnittenen Pechtannen. Sobald eine Tanne roth ist, tauget sie zu weiter nichts als zu Brennholz. Oefters läßt man sie in den Wäldern gar verfaulen.

Ein gesunder und in einem guten Boden stehender Baum, kann jährlich höchstens dreyssig bis vierzig Pfund Pech liefern.

Das Instrument, womit man das Pech herab zu bringen pflegt, ist auf der einen Seite wie eine Axt, und auf der andern wie ein Hohlmeissel, geschnitten.

Wenn die Bauern das Pech in die Säcke geschüttet haben, bringen sie es nach Hause, und präpariren es auf nachfolgende Art.

Sie schütten es in große Kessel mit Wasser, und lassen es bei mäßigem Feuer zergehen. Nachher giessen sie es in Säcke von starker und klarer Leinwand, bringen sie unter Pressen, und ziehen diese nach und nach an, da

alsdenn

das reine und von allem Unrath befreite Pech abflieſſet. Wenn das Pech alsdenn in Fäßgen gegoſſen worden, bekommt es den Nahmen des **fetten** oder **Burgundiſchen Pechs** (Poix graſſe oder Poix de Bourgogne). Man bringt dieſes Pech ſelten in die Geſtallt eines Kuchen oder Boden (Pain), vornehmlich, wenn es weit verführt werden ſoll, weil es von der geringſten Hitze weich und platt wird. Man ſchlieſſet es auch noch in Körbe von Lindenrinde ein.

Andere laßen das Pech, ſo wie ſie es von den Pechtannen eingeſammelt haben, mit gemeinem Terbenthin, und etwas Terbenthinöl, ſchmelzen.

Das auf dieſe Art präparirte Pech, ſonderlich dasjenige nach Straßburg zu, ſoll nicht ſo weiß, veſter und von nicht ſo ſtarkem Geruche ſeyn. Ueberhaupt iſt dieſes Pech um ſoviel beſſer, je weißgelber und trockener daſſelbe iſt.

Was wir bisher angeführt haben, gilt das **weiße**, oder vielmehr **gelbe**, Pech. Man verkauft aber auch ein **ſchwarzes**, welches aus dieſem gelben Peche und aus Kienruß zubereitet wird. Um dieſe beide Subſtanzen recht mit einander zu vermiſchen, läßt man das Pech bei gelinden Feuer allmählig ſchmelzen, und menget eine gewiſſe Portion Kienruß darunter. Dieſes Pech iſt wenig beliebt.

Wenn man das fette Pech in einen Brennkolben mit Waſſer thut: ſo gehet, bei der Deſtillation, mit dem Waſſer ein weſentliches Oel über, und das in dem Kolben zurückbleibende Pech iſt nicht mehr ſo fett, wie vorher, und ſiehet alsdenn dem Geigenharze (Colophonium) ähnlich. Das mit dem Waſſer übergegangene weſentliche Oel aber, iſt kein Terbenthin- ſondern Pech-Spiritus, welcher leztere von ganz anderer Beſchaffenheit und weit ſchlechter iſt, als jener. Da man denſelben gemeiniglich für Terbenthin-Spiritus zu verkaufen pflegt, ſo mus man ſich wohl vorſehen, damit man nicht hin-

tergangen werde, vornehmlich wo, theils bei Medicamenten, theils zur Auflösung gewisser vester Harze, auf ein ächtes wesentliches Terbenthinöl sehr vieles ankommt.

Wir haben bereits erwähnt, daß Einige, um mehr Pech zu bekommen, einen Streif Rinde ablösen. Nach des **Aetius** Berichte, ist dieses die Methode der Thüringer Bauern. Sie lösen Streife, vier Finger breit, von oben an, so weit sie reichen können, bis ungefähr zwey Fuß weit von der Erde, ab. Wenn sie nachher diese Operation von Distanz zu Distanz, rings um die Bäume herum, wiederhohlt haben: so finden sie sich bei denselben nicht eher, als nach zwey oder drey Jahren wieder ein. Alsdenn finden sie die Wunden mit einer Quantität Harz angefüllt, welches sie vermittelst eines Hakens abkratzen, und in Arten kegelförmiger Eimer von Sperber- oder Speierling-Baumrinde sammeln, und also nach ihren Werkstätten tragen. Hierselbst befinden sich Oefen von einer in sechs ablange Vierecke eingeschlossenen Figur, welche dicht verschlossen sind, so daß der Rauch und die Wärme nicht anders, als nur zu denen Oeffnungen, welche denen am andern Ende, wo man eingeheizt hat, gerade gegenüber stehen, heraus können. Auf diesen Oefen sind kupferne Kessel, in Gestallt eines abgestümpften Kegels, eingemauert, in deren Boden sich ein Loch, eines Fingers dick, befindet, welches an eine Röhre passet, welche mit ihrem abhängigen Theile der ganzen Länge des Ofens nachgehet, und an dessen hintern Theile ihren Ausgang nimmt. Alle diese Kessel werden voll Harz gefüllet, und mit Deckeln vest zugedeckt, welche den Dampf, der von dem bei einer gelinden Hitze zum Schmelzen gebrachten Harze aufsteiget, wieder zurückschlagen, und dadurch das Schmelzen befördern. Das Geschmolzene läuft durch den Untertheil der Kessel in die Röhre ab, und fliesset von da in gewisse zum Auffangen desselben hingestellte Gefäße. Noch ehe dasselbe steif werden kann, giesset man es in

kleine

kleine Wannen, oder Gefäße von Baumrinde; und in solcher Beschaffenheit verkaufet man es unter dem Nahmen: Fettes Pech.

Wenn durch die Röhre nichts mehr abläuft, nimmt man den auf dem Boden der Kessel zurückgebliebenen Unrath heraus, füllet denselben in Kästen, hebet diese Materie auf, und macht Butten-Schwarz (Noir de fumée) daraus.

Will man trockenes Pech verfertigen, so läßt man das fette Pech in andern Kesseln so lange kochen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Bei diesem zweyten Kochen mischet man bisweilen Essig darunter; das Pech bekommt davon eine rothgelbe oder braune Farbe, und wird recht trocken. Dieses ist das eigentlich sogenannte Geigenharz, Colophonium, Fr. Colophone, oder nach dem gemeinen Ausdruck Colophane. Herr Dühamel hat die Beschreibung des Processes davon, nach dem Aetius, mit Kupferabbildungen erläutert.

Das Pech ist hitzig, trocken und adstringirend. Es kommt unter verschiedene Salben, insbesondere als ein ziehendes Mittel. Man vermischet es mit Butter, und schmieret die Wägen damit. Man könnte es auch mit Teer schmelzen laßen, und alsdenn die Schiffe damit calfatern und überziehen. In der Grafschaft Neufchatel verfertiget man aus natürlichen Pech von der Pechtanne, und einer gewissen Quantität kleingestoßenen gegrabenen Judenpech, nachdem man dieses über dem Feuer hat kochen laßen, ein Teer, womit man Schiffe, und alles Holzwerk, das im Wasser zu stehen kommt, überziehet. Durch den Zusatz gewisser anderer Materien, bekommt man davon einen sehr guten Steinkütt. Ein mehrerers hiervon findet man unter dem Artikel: Judenharz.

Nach dem Berichte des bereits angeführten Aetius, bedienet man sich zuweilen der Pechtannen-Rinde, anstatt der Eichen Rinde, zum Lohgerben. Herr Dühamel

glaubt, daß man dieſelbe zu dieſem Behuf auch in Canada oder Iſle Royale gebrauche.

Die jungen Schößlinge der Pechtanne werden zu Wundtränken gebraucht.

* Um noch von dem anderweitigen herrlichen Nutzen der Tanne in der Oeconomie, das Vornehmſte zu erwähnen: ſo wiſſen die Bauern und Landleute an manchen Orten die Rinden der Tannenbäume wohl anzuwenden, indem ſie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienenſtöcke wider den Regen damit verwahren. In den nordlichen Ländern bäckt man auch folgendermaßen Brod davon: Die hieſigen Einwohner nehmen Tannenrinden im Frühjahre, da ſie ſich am beſten ablöſen, doch nicht zu unterſt vom Baume, da die dicke Rinde iſt. Die äuſſerſte grobe Schale wird erſt mit einem Meſſer abgeſchnitten; darnach legen ſie die Rinde in einen Ofen über die Gluht, oder halten ſie über Holzfeuer, bis ſie auf beiden Seiten braun wird, da ſie denn aufſchwillt, und gleichſam gähret, auch das Harz abbrennt. Dieſe Rindenſtücke werden recht wohl getrocknet, gehackt, und gemahlen. Man bäckt alsdenn Brod davon. ſ. Tho. Bartholini diſſ. de Med. Danor. domeſtica, S. 304; u. **Schwed. Abhandl.** IV B. S. 315.

Die Dielen von Tannen ſind im Bauen ein allgemeines Holz. Unſere Wände werden damit ausgelegt, und die Fußböden und andere Theile der Häuſer werden daraus verfertigt. Es iſt dieſes Holz ſehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und es iſt für die Bildſchnitzer und Tiſchler, die es beide gebrauchen, kein geringer Vortheil, daß es den Leim ſo gut annimmt.

Zum Brücken- und Schiffsbau iſt das Holz dieſes Baumes faſt unentbehrlich. Zu den Leerbögen und Pfählen ins Waſſer, läßt ſich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und

bricht,

bricht, wegen seiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteste Holz von Eichen; dauert auch unter dem Wasser am allerlängsten; ja es soll, glaubwürdigen Berichten zufolge, daselbst gar niemahls faulen. Fast ganz Venedig und Amsterdam stehet darauf. Unter dem neuen Rathhause dieses letztern Ortes, sollen allein 13659 große Stämme in den Grund getrieben worden seyn. Zu den Schiffsmasten kann kein ander Holz, als dieses, dienen, weil keines sonst die nöthige Länge hierzu hat. Schon in den fabelhaften Jahrhunderten ist es darzu ausgewählt und bestimmt worden. Homer und Virgil geben uns Zeugnis hiervon; jener, bey Erwähnung des Schiffes, auf welchem Telemach nach Pylum geschiffet, von welchem er ausdrücklich sagt, daß dessen Mast von Tannen gewesen; und dieser, bei Gelegenheit der Meldung des Schiffes, welches den Jason mit den griechischen Helden nach Colchis gebracht.

Sonst ist noch zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beste sey, weil es sich nicht so leicht krümmt, oder schwindet; das neue aber zu Gefäßen flüssiger Sachen gar nicht tauge, weil es denselben einen widrig harzigen Geschmack mittheilet; daher die neuen Wasserleitungen, hauptsächlich aber die Hahnen zu Wein- und Bier-Fässern, von diesem Holze nicht geliebt werden.

Nebst der Wärme, welche uns das Holz im Verbrennen giebt, erlangen wir noch aus dem Ueberbliebenen, die Asche und Pottasche, hieraus aber das nöthigste Stück zum Bleichen, Waschen, Glasschmelzen und Seifensieden; lauter unentbehrliche Haushaltungssachen. Herr **Wilh. Ellis** widerspricht zwar in seiner Abhandlung von Erbauung des Zimmerholzes, S. 368. dem alten Dichter **Virgil**, welcher geschrieben, daß wir unsere meiste Pottasche von den Tannen bekämen, und behauptet, daß diese, an statt der Asche, nur ein leichtes, irdisches und ohne Mühe wegzublasendes Wesen geben. Es ist auch gewis, daß sie nicht soviel, auch nicht so

glaubt, daß man dieſelbe zu dieſem Behuf auch in Canada oder Iſle Royale gebrauche.

Die jungen Schößlinge der Pechtanne werden zu Wundtränken gebraucht.

* Um noch von dem anderweitigen herrlichen Nutzen der Tanne in der Oeconomie, das Vornehmſte zu erwähnen: ſo wiſſen die Bauern und Landleute an manchen Orten die Rinden der Tannenbäume wohl anzuwenden, indem ſie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienenſtöcke wider den Regen damit verwahren. In den nordlichen Ländern bäckt man auch folgendermaßen Brod davon: Die hieſigen Einwohner nehmen Tannenrinden im Frühjahre, da ſie ſich am beſten ablöſen, doch nicht zu unterſt vom Baume, da die dicke Rinde iſt. Die äuſſerſte grobe Schale wird erſt mit einem Meſſer abgeſchnitten; darnach legen ſie die Rinde in einen Ofen über die Gluht, oder halten ſie über Holzfeuer, bis ſie auf beiden Seiten braun wird, da ſie denn aufſchwillt, und gleichſam gähret, auch das Harz abbrennt. Dieſe Rindenſtücke werden recht wohl getrocknet, gehackt, und gemahlen. Man bäckt alsdenn Brod davon. ſ. Tho. Bartholini diſſ. de Med. Danor. domeſtica, S. 304; u. **Schwed. Abhandl.** IV B. S. 315.

Die Dielen von Tannen ſind im Bauen ein allgemeines Holz. Unſere Wände werden damit ausgelegt, und die Fußböden und andere Theile der Häuſer werden daraus verfertigt. Es iſt dieſes Holz ſehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und es iſt für die Bildſchnitzer und Tiſchler, die es beide gebrauchen, kein geringer Vortheil, daß es den Leim ſo gut annimmt.

Zum Brücken- und Schiffsbau iſt das Holz dieſes Baumes faſt unentbehrlich. Zu den Leerbögen und Pfählen ins Waſſer, läßt ſich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und

bricht,

bricht, wegen seiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteste Holz von Eichen; dauert auch unter dem Wasser am allerlängsten; ja es soll, glaubwürdigen Berichten zufolge, daselbst gar niemahls faulen. Fast ganz Venedig und Amsterdam stehet darauf. Unter dem neuen Rathhause dieses letztern Ortes, sollen allein 13659 große Stämme in den Grund getrieben worden seyn. Zu den Schiffsmasten kann kein ander Holz, als dieses, dienen, weil keines sonst die nöthige Länge hierzu hat. Schon in den fabelhaften Jahrhunderten ist es darzu ausgewählt und bestimmt worden. Homer und Virgil geben uns Zeugnis hiervon; jener, bey Erwähnung des Schiffes, auf welchem Telemach nach Pylum geschiffet, von welchem er ausdrücklich sagt, daß dessen Mast von Tannen gewesen; und dieser, bei Gelegenheit der Meldung des Schiffes, welches den Jason mit den griechischen Helden nach Colchis gebracht.

Sonst ist noch zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beste sey, weil es sich nicht so leicht krümmt, oder schwindet; das neue aber zu Gefäßen flüssiger Sachen gar nicht tauge, weil es denselben einen widrig harzigen Geschmack mittheilet; daher die neuen Wasserleitungen, hauptsächlich aber die Hahnen zu Wein- und Bier-Fässern, von diesem Holze nicht geliebt werden.

Nebst der Wärme, welche uns das Holz im Verbrennen giebt, erlangen wir noch aus dem Ueberbliebenen, die Asche und Pottasche, hieraus aber das nöthigste Stück zum Bleichen, Waschen, Glasschmelzen und Seifensieden; lauter unentbehrliche Haushaltungssachen. Herr Wilh. Ellis widerspricht zwar in seiner Abhandlung von Erbauung des Zimmerholzes, S. 368. dem alten Dichter Virgil, welcher geschrieben, daß wir unsere meiste Pottasche von den Tannen bekämen, und behauptet, daß diese, an statt der Asche, nur ein leichtes, irdisches und ohne Mühe wegzublasendes Wesen geben. Es ist auch gewis, daß sie nicht soviel, auch nicht so

ſtark geſalzene, geben, als das harte Holz der Büchen, Eichen u. d. gl. Allein, daß ſie gar nichts oder nur ſehr wenig geben ſollen, wollen wir, an ſtatt weitern Beweiſes zur Vertheidigung des Virgils, ihn nur in die Böhmiſchen Glashütten verweiſen; dieſe werden ihn lehren, daß aus dieſer Aſche das allerſchönſte weiſſe Glas bereitet werde, welches nimmermehr ſeyn könnte, wenn ſie nicht ſalzig- alkaliſch- oder Pottaſchen gleicher Art wäre.

Mit den grünen Tannzapfen probiret man eiſenhaltige Wäſſer.

Die jungen noch ganz friſchen Früchte oder Zapfen, in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl des Confects auf reicher Leute Tafeln, und es werden dieſelben Schachtelnweiſe aus dem Erzgebirgiſchen Kreiſe nach Leipzig geſchickt.

In Catalonien und Neucaſtilien finden ſich Tannenwälder in ſandigtem Erdreiche, wo die Bäume ſelten über 20 bis 25 Ellen Stamm, und drey Viertheile Durchmeſſer bekommen. Sie wachſen ſtark in den erſten Jahren, aber nachgehends, bei 30 bis 40 Jahren Alter, machen ſie an den äuſſerſten Enden gleichſam einen Knoten. Die Jahrringe ſind ſehr weit aus einander gekrümmt und verworren. Der Splint iſt wenigſtens ſo dick als der Kern, die Rinde dick und rauh, aber die Krone ſehr breit und buſchigt. Man ſagt, daß dieſe Bäume, wenn ſie wild wachſen, keine Frucht tragen, daher ſie auch meiſt gepflanzet werden. Die Tannenzapfen ſind etwas breiter, als anderswo, und unter jeder Schuppe ſitzet eine Frucht, wie Piſtacien anzuſehen, mit einer dünnen und harten Schale, und einem Kerne, der faſt wie Mandeln ſchmecket. Man ſtößt dieſe Kerne gröblich, und bäckt mit ein wenig Zucker oder Honig dicke Kuchen daraus, die ſehr nahrhaft und geſund ſind; beſonders weiß man an dieſen Orten nichts von Steinſchmerzen. ſ. Schwed. Abhandl. B. VIII, S. 126.

Vom

Vom Anbau, Pflege, und ökonomischen Nutzen der Tanne, verdienen folgende Schriften nachgelesen zu werden:

Gedanken über verschiedene Meinungen von den Ursachen und Folgen der in den Tannen- und Fuhren-Wäldern sich hin und wieder findenden Holzwürmer; und ob es wahrscheinlich sey, daß diese für die Ursache anzusehen, warum viele Stämme abstehen und sohr werden; mithin, ob sie das gesunde Holz zur Sohrung bringen, oder, ob solche Sohrung von Verrückung oder Verdorrung der Wurzel entstehe: st. im Hamb. Magaz. IV B. 5 St. 1749, 8. S. 555—573; desgl. im V B. des allgem. ökonom. Forstmagaz. Fr. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 26 — 41.

Ohngefährliche Beschreibung, wie mit Aussäung des Tannensaamens, und fernerer Wartung des Tannholzes, nach der am Harz gebräuchlichen Methode zu verfahren: st. im 18 St. der ökonom. Nachr. Leipz. 1750, 8. S. 465—472.

Aufgabe von dem fliegenden Wurm, oder der Trocknis: st. im 82 St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 859—863.

Von der Weistanne, s. 61 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1755. u. 6 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Pflanzung der Eichen und Tannen, durch einen Forstbedienten. Aus dem Journal oeconom. Mai 1751. p. 23, sq. übers. st. im 3 Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunst und Wissensch. Leipz. 1754, 8. S. 359 — 366.

Von der Tanne, s. den 3 B. des allgem. oeconom. Forstmagaz. S. 71 f.

Von Anlegung der Tannen- und Kiefern-Wälder, s. das 32 St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 251 — 253.

Von dem Nutzen und Gebrauch der Tannen, Fichten und Kiefern, s. das 36 St. ders. v. e. d. J. S. 282.

Von Nutzung der Tannen-Sprossen, s. den 2 Th. des Schwed. ökon. Wochenbl. für Apr. — Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 63, S. 263.

Jo. Conr. Axt de arboribus coniferis. Jen. 1679. 12.

O. H. v. Bonn Erfahrungen, welchergestallt das zum Bauen, auch andern Behuf zu verwendende Nadeln- oder Tangel-Holz bestens zu erhalten, auch dauerhaft und nützlich zu bereiten und anzuwenden: st. in der Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 169 — 180.

Einige wahrscheinliche Ursachen, warum der von Menschen reichlich ausgesäete Tannensaamen an vielen Orten sehr sparsam aufgehet, auch von dem aufgegangenen viele kleine Pflanzen wieder verdorren, von C. F. Calvör: st. im 74 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Heinr. Calvörs geometrischer und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachsen könne, als auf ihrer Grundfläche, oder einer mit derselben gleich großen ebenen Fläche; und denn auch eben so mehr Korn und Gras:

st.

ſt. im 32, 33 und 34 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752. Der hier geführte Beweis iſt auf das Tannenholz gerichtet.

Heinr. Friedr. Delius Nachricht von einem ſchädlichen Inſect im Tannenholze: ſt. im 21 St. der Fränk. Sammlungen. Nürnb. 1758, 8. S. 250 — 263.

Carl Gottl. Gärtners Entwurf der Forſtwiſſenſchaft, beſonders in Abſicht der Tangelwaldung. Chemn. 1765, 8. 410 S.

Relation abregée concernant une excreſcence monſtrueuſe, qui a été trouvée ſur un Sapin, par Mr. *Gleditſch*, ſt. in d. K. T. im XI Th. der Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berlin, a. d. J. 1755, S. 86 — 103.

Jo. Ad. Göritz Bericht von Kraft und Würkung der weiſſen Tanne: ſt. im XXV Verſ. der Breßl. Samml. Jul. 1723, Cl. 4, Art. 13.

Amir. Kempe anatomicera de gran. Holmiae, 1671, 12. enthält die Geſchichte der Tanne.

J. G. F. Knoche Gedanken über das in Teutſchland bekannte Nadelnholz, als: die Tanne, Fichte ꝛc. insbeſondere welche Arten deſſelben ſich zum Bauweſen und andern nützlichen Behuf am vortheilhafteſten verwenden laßen, und wie jedes in ſeiner Art am dienſamſten zu gebrauchen ſey: ſt. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſch. geſellſch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 156 — 169.

Hrn. C. von Langefeld Anmerkungen von denen auf dem Thüringer Walde bekannteſten drey Arten Nadelhölzern, als der Tanne, Fichte, und des Kienbaums, welche zu Vermehrung der Waldungen vieles beitragen mögten; in Kupfer

Eben Deſſ. Cedrorum Libani hiſtoria eorumque character botanicus, cum illo Laricis, Abietis, Pinique comparatus. Norimb. 1757, 4. 4 B. nebſt 2 K. T.

Eben Deſſ. Apologia & mantiſſa obſervationis de Cedro Libani, & Cedrorum Libani hiſtoriae, ſeu Hiſtoriae pars altera: ſt. im Anh. zum 3 Th. der Nov. Act. 1767, 4. S. 445—495, und iſt auch beſonders zu Nürnb. 1768, in 4. auf 7 B. nebſt 5 K. T. herausgekommen.

Jo. Ge. Weygands Relation vom Tannenbaume: ſt. n. 4 Kupferabbild. in Jo. Kanolds 4ten Supplement curieuſer und nützlicher Anmerk. von Nat. und Kunſt-Geſch. Budiſſ. 1729, 4. S. 31—55.

In Canada und Iſle Royale, richtet man aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Tannen, welche von den Kräuterverſtändigen *Abies* Pieeæ foliis breuibus, conis minimis, Raji; von den Franzoſen Epinette und Epinette blanche, von den Engländern und Holländern Spruce, genennet werden, eine Art von Bier zu, welches den Nahmen Tannen-Bier, oder Tannenſproßen-Bier, Fr. Sapinette, Epinette oder Eſpinette, Holl. Sprucebeer, führet.

Wenn man von dieſem Biere ungefähr ſoviel, als in unſere gewöhnliche Biertonnen gehet, brauen will, ſo füllet man einen Keſſel, worein wenigſtens noch ein Viertel mehr hineingehet, mit Waſſer, und wirft, ſobald dieſes Waſſer warm zu werden anfängt, ein Gebünde Aeſte von erwähnten Tannen, welche nur ſo klein zerſchnitten werden dürfen, daß ſie in den Keſſel gehen, hinein. Dieſes Gebünde mus ungefähr ein und zwanzig Zoll im Umfange beim Bande haben. Man erhält das Waſſer ſo lange im Kochen, bis die Haut von der ganzen Länge der Aeſte leicht abgehet. Während dieſem Kochen, läßt man einen Scheffel Haber auf etliche mahl in einer großen eiſernen Pfanne röſten oder brennen. Auch nimmt man eine Mandel Schiff-Zweyback, oder in deren Ermangelung, zwölf bis funfzehn Pfund kleingeſchnittnes Brod, und läßt es ebenfalls durchbrennen. Wenn alle dieſe Materien auf ſolche Art geröſtet ſind, wirft man ſie in den Keſſel, und läßt ſie ſo lange

darinn

ſtark geſalzene, geben, als das harte Holz der Büchen, Eichen u. d. gl. Allein, daß ſie gar nichts oder nur ſehr wenig geben ſollen, wollen wir, an ſtatt weitern Beweiſes zur Vertheidigung des Virgils, ihn nur in die Böhmiſchen Glashütten verweiſen; dieſe werden ihn lehren, daß aus dieſer Aſche das allerſchönſte weiſſe Glas bereitet werde, welches nimmermehr ſeyn könnte, wenn ſie nicht ſalzig- alkaliſch- oder Pottaſchen gleicher Art wäre.

Mit den grünen Tannzapfen probiret man eiſenhaltige Wäſſer.

Die jungen noch ganz friſchen Früchte oder Zapfen, in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl des Confects auf reicher Leute Tafeln, und es werden dieſelben Schachtelnweiſe aus dem Erzgebirgiſchen Kreiſe nach Leipzig geſchickt.

In Catalonien und Neucaſtilien finden ſich Tannenwälder in ſandigtem Erdreiche, wo die Bäume ſelten über 20 bis 25 Ellen Stamm, und drey Viertheile Durchmeſſer bekommen. Sie wachſen ſtark in den erſten Jahren, aber nachgehends, bei 30 bis 40 Jahren Alter, machen ſie an den äuſſerſten Enden gleichſam einen Knoten. Die Jahrringe ſind ſehr weit aus einander gekrümmt und verworren. Der Splint iſt wenigſtens ſo dick als der Kern, die Rinde dick und rauh, aber die Krone ſehr breit und buſchigt. Man ſagt, daß dieſe Bäume, wenn ſie wild wachſen, keine Frucht tragen, daher ſie auch meiſt gepflanzet werden. Die Tannenzapfen ſind etwas breiter, als anderswo, und unter jeder Schuppe ſitzet eine Frucht, wie Piſtacien anzuſehen, mit einer dünnen und harten Schale, und einem Kerne, der faſt wie Mandeln ſchmecket. Man ſtößt dieſe Kerne gröblich, und bäckt mit ein wenig Zucker oder Honig dicke Kuchen daraus, die ſehr nahrhaft und geſund ſind; beſonders weiß man an dieſen Orten nichts von Steinſchmerzen. ſ. Schwed. Abhandl. B. VIII, S. 126.

Vom

Vom Anbau, Pflege, und ökonomiſchen Nutzen der Tanne, verdienen folgende Schriften nachgeleſen zu werden:

Gedanken über verſchiedene Meinungen von den Urſachen und Folgen der in den Tannen- und Fuhren-Wäldern ſich hin und wieder findenden Holzwürmer; und ob es wahrſcheinlich ſey, daß dieſe für die Urſache anzuſehen, warum viele Stämme abſtehen und ſohr werden; nuthin, ob ſie das geſunde Holz zur Sohrung bringen, oder, ob ſolche Sohrung von Verrückung oder Verdorrung der Wurzel entſtehe: ſt. im Hamb. Magaz. IV B. 5 St. 1749, 8. S. 555—573; desgl. im V B. des allgem. ökonom. Forſtmagaz. Fr. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 26 — 41.

Ohngefährliche Beſchreibung, wie mit Ausſäung des Tannenſaamens, und fernerer Wartung des Taunholzes, nach der am Harz gebräuchlichen Methode zu verfahren: ſt. im 18 St. der ökonom. Nachr. Leipz. 1750, 8. S. 465—472.

Aufgabe von dem fliegenden Wurm, oder der Tröcknis: ſt. im 82 St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 859—863.

Von der Weißtanne, ſ. 61 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1755. u. 6 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Pflanzung der Eichen und Tannen, durch einen Forſtbedienten. Aus dem Journal oeconom. Mai 1751. p. 23, ſq. überſ. ſt. im 3 Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunſt und Wiſſenſch. Leipz. 1754, 8. S. 359 — 366.

Von der Tanne, ſ. den 3 B. des allgem. oeconom. Forſtmagaz. S. 71 f.

Von Anlegung der Tannen- und Kiefern-Wälder, ſ. das 32 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 251 — 253.

Von dem Nutzen und Gebrauch der Tannen, Fichten und Kiefern, ſ. das 36 St. derſ. v. e. d. J. S. 282.

Von Nutzung der Tannen-Sproſſen, ſ. den 2 Th. des Schwed. ökon. Wochenbl. für Apr. — Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 63, S. 263.

Jo. Conr. Art de arbotibus coniferis. Jen. 1679, 12.

G. H. v. Bonn Erfahrungen, welchergeſtallt das zum Bauen, auch andern Behuf zu verwendende Nadeln- oder Tangel-Holz beſtens zu erhalten, auch dauerhaft und nützlich zu bereiten und anzuwenden: ſt. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 169 — 180.

Einige wahrſcheinliche Urſachen, warum der von Menſchen reichlich ausgeſäete Tannenſaamen an vielen Orten ſehr ſparſam aufgehet, auch von dem aufgegangenen viele kleine Pflanzen wieder verdorren, von C. F. Calvör: ſt. im 74 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Heinr. Calvörs geometriſcher und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachſen könne, als auf ihrer Grundfläche, oder einer mit derſelben gleich großen ebenen Fläche; und denn auch eben ſo mehr Korn und Gras: ſt.

ſt. im 32, 33 und 34 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752. Der hier geführte Beweis iſt auf das Tannenholz gerichtet.

Heinr. Friedr. Delius Nachricht von einem ſchädlichen Inſect im Tannenholze: ſt. im 21 St. der Fränk. Sammlungen. Nürnb. 1758, 8. S. 250 — 263.

Carl Gottl. Gärtners Entwurf der Forſtwiſſenſchaft, beſonders in Abſicht der Tangelwaldung. Chemn. 1765, 8. 410 S.

Relation abregée concernant une excreſcence monſtrueuſe, qui a eté trouvée ſur un Sapin, par Mr. *Gleditſch*, ſt. n. e. K. T. im XI Th. der Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berlin, a. d. J. 1755, S. 86 — 103.

Jo. Ad. Göritz Bericht von Kraft und Würkung der weiſſen Tanne: ſt. im XXV Verſ. der Breßl. Samml. Jul. 1723, Cl. 4, Art. 13.

Andr. Kempe anatomicera de gran. Holmiae, 1671, 12. enthält die Geſchichte der Tanne.

J. G. F. Knoche Gedanken über das in Teutſchland bekannte Nadelnholz, als: die Tanne, Fichte ꝛc. insbeſondere welche Arten deſſelben ſich zum Bauweſen und andern nützlichen Behuf am vortheilhafteſten verwenden laßen, und wie jedes in ſeiner Art am dienſamſten zu gebrauchen ſey: ſt. in der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſch. geſellſch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 156 — 169.

Hrn. C. von Langefeld Anmerkungen von denen auf dem Thüringer Walde bekannteſten drey Arten Nadelhölzern, als der Tanne, Fichte, und des Kienbaums, welche zu Vermehrung der Waldungen vieles beitragen mögten; in Kupfer geſtochen, illuminirt, getreulich nach dem Original gemacht und herausgegeben von Nic. Fr. Eiſenberger. Nürnb. 1762, 4. 3½ B. und 7 illumin. K. T.

Dan. Ludovici obſ. de ſpiritus, ſ. olei conorum abietis, & de pinguedinum in aquam reductione: ſt. in dem Ephem. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, obſ. 200.

Experiences pour connoitre la reſiſtence du bois de Chêne & de Sapin, par Mr. *Parent*: ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Paris, a. d. J. 1707, S. 512 — 516.

Sal. Reiſelii anatome piceae, abietis, pinique ſylueſtris: ſt. im Anh. zu den Eph. N. C. Dec. III, A. 7 & 8. S. 1 — 15.

Ulrich Rudenſchöld, in ſeiner Tal om Skogarnes nyttiande ochword. Stokh. 1748, zeiget, wie nützlich dem Reiche die Tannenbäume und Birken ſeyn. Dieſe Rede ſtehet auch überſetzt in D. G. Schrebers Samml. verſch. Schriften ꝛc. XIII. Th. Halle, 1764, gr. 8. S. 89 — 134.

Betrachtung von der Abnahme des Bauholzes, und den vernünftigſten Mitteln dagegen, von A. L. Streubel: ſt. im 74 St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1754, S. 585 — 588; 77 St. S. 609 — 612, u. 80 St. S. 633 — 637.

Cph. Jac. Trew obſ. ſiſtens Cedri montis Libani characteres, cum illis Laricis, Abietis, Pinique comparatos: ſt. nebſt Kupferabb. im I Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. Caeſ. N. C. Norimb. 1757, 4. Obſ. 101, S. 409 — 437.

Eben

Eben Deſſ. Cedrorum Libani hiſtoria eorumque character botanicus, cum illo Laricis, Abietis, Pinique comparatus. Norimb. 1757, 4. 4 B. nebſt 2 K. T.

Eben Deſſ. Apologia & mantiſſa obſervationis de Cedro Libani, & Cedrorum Libani hiſtoriae, ſeu Hiſtoriae pars altera: ſt. im Anh. zum 3 Th. der Nov. Act. 1767, 4. S. 445—495, und iſt auch beſonders zu Nürnb. 1768, in 4. auf 7 B. nebſt 5 K. T. herausgekommen.

Jo. Ge. Weygands Relation vom Tannenbaume: ſt. n. 4 Kupferabbild. in Jo. Kanolds 4ten Supplement curieuſer und nützlicher Anmerk. von Nat. und Kunſt-Geſch. Budiſſ. 1729, 4. S. 31—35.

In Canada und Iſle Royale, richtet man aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Tannen, welche von den Kräuterverſtändigen *Abies* Piceæ foliis breuibus, conis minimis, Raji; von den Franzoſen Epinette und Epinette blanche, von den Engländern und Holländern Spruce, genennet werden, eine Art von Bier zu, welches den Nahmen Tannen-Bier, oder Tannenſproßen-Bier, Fr. Sapinette, Epinette oder Eſpinette, Holl. Sprucebeer, führet.

Wenn man von dieſem Biere ungefähr ſoviel, als in unſere gewöhnliche Biertonnen gehet, brauen will, ſo füllet man einen Keſſel, worein wenigſtens noch ein Viertel mehr hineingehet, mit Waſſer, und wirft, ſobald dieſes Waſſer warm zu werden anfängt, ein Gebünde Aeſte von erwähnten Tannen, welche nur ſo klein zerſchnitten werden dürfen, daß ſie in den Keſſel gehen, hinein. Dieſes Gebünde mus ungefähr ein und zwanzig Zoll im Umfange beim Bande haben. Man erhält das Waſſer ſo lange im Kochen, bis die Haut von der ganzen Länge der Aeſte leicht abgehet. Während dieſem Kochen, läßt man einen Scheffel Haber auf etliche mahl in einer großen eiſernen Pfanne röſten oder brennen. Auch nimmt man eine Mandel Schiff-Zweyback, oder in deren Ermangelung, zwölf bis funfzehn Pfund kleingeſchnittnes Brod, und läßt es ebenfalls durchbrennen. Wenn alle dieſe Materien auf ſolche Art geröſtet ſind, wirft man ſie in den Keſſel, und läßt ſie ſo lange

darinn

darinnen liegen, bis das Tannenreisig recht gekocht hat. Alsdenn nimmt man alles Reisig aus dem Kessel heraus, und löschet das Feuer aus; der Haber und das Brod setzen sich alsdenn zu Boden, die Tannenblätter schwimmen obenauf, und man schöpfet sie mit einer Schaumkelle ab. Zulezt läßt man in diesem Liquor sechs Maaß (Pinte) groben Zuckersyrup, oder, in dessen Ermangelung, zwölf bis funfzehn Pfund ungeläuterten Zucker, zergehen. Diesen Liquor ziehet man sofort auf ein von rothen Wein frisch entleertes Faß; und läßt auch wohl, wenn man denselben mehr gefärbt haben will, die Hefen, nebst fünf oder sechs Maaß Wein, darinn zurück. Wenn der Liquor nur noch laulich ist, zerläßt man ein Nößel (Chopine) Hefen von starkem Bier darinn, um sich mit dem Liquor innigst zu vermischen. Nachher füllet man das Faß bis an das Spundloch voll, und läßt lezteres offen, da alsdenn der Liquor gähret, und vielen Unrath auswirft. Man hält das Faß beständig voll, indem man von eben dergleichen Liquor, den man in einem hölzernen Gefäße besonders aufbehält, nachfüllet. Machet man, nach vier und zwanzig Stunden, das Spundloch zu, oder ziehet, nach einigen Tagen, das Bier auf Bouteillen, so bleibt es so scharf wie der Obstwein. Will man es aber süßer trinken, so verspündet man das Faß nicht eher, als bis die Gährung völlig vorbei ist, und füllet das Faß zweymahl des Tages auf.

Dieses Getränk ist kühlend und ungemein gesund; und wenn man dessen erst gewohnt ist, trinket man es, vornehmlich im Sommer, mit Vergnügen. Vornehmlich wird dasselbe gegen den Scharbock angepriesen.

Man kann dergleichen Bier aus unserer Pechtanne zurichten, und es jederzeit ganz wohlfeil haben; und man könnte sich also dessen, in solchen Jahren, wo der Wein zu theuer ist, und noch mehr, wenn, wegen Getraide-Mangels, auch das gewöhnliche Bier sehr theuer zu stehen kommt, mit Vortheil bedienen. Anstatt der eigentlich

gemeiniglich dazu gebräuchlichen Tannensorte, oder der Pechtanne, könnte man auch den Wachholderstrauch dazu nehmen.

(* Nach des Herrn von Justi Vorschlag, im 3 St. seiner fortgesetzten Bemühungen zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. Berl. und Stett. 1760, 8. S. 320, fgg. kann man auch zum Wasser, nach hineingethanenem Brodte, einen Topf voll gelbe Möhren sammt der Brühe, die man vorher geschabet, kleingeschnitten, und einige Stunden lang so weich als möglich, gekocht hat, hineinschütten, und dieses zusammen noch eine halbe Stunden kochen laßen; alsdenn dieses also gebraute Getränk durch ein leinen Tuch seigen, und die in dem Tuche bleibenden Möhren und Brosamen wohl ausdrücken, dem Getränke, wenn es insoweit erkaltet ist, daß es nur noch etwas laulicht ist, Hefen geben, es gähren laßen, und auf Fässer oder Bouteillen ziehen. Dieses Getränk hat man in dem nordlichen America erfunden, wo es das gemeine und gewöhnliche Getränke ist, wie hier unser Bier. Insonderheit bedienet man sich desselben in den Englischen und Französischen Colonien des nordlichen America, und Herr Kalm versichert, daß es die vornehmsten und reichsten Coloniſten, als ihren gewöhnlichsten und liebsten Trunk gebrauchen, auch sich sogar dessen bei ihren Gastereien nicht schämen. Siehe Herrn Peter Kalm Beschreibung, wie in Nordamerica aus einer Art Tannen Getränke gemacht wird, im XIII Bande der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 197—202; und im 23 St. der Stutg. physik. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1757, S. 339—350.)

* Abjochen heißt, den Zug- und Schieb-Ochsen nach verrichteter Arbeit ihr Joch abnehmen. Es geschiehet solches sowohl, als das Anjochen, auf zweyerlei Art, nachdem man sich nehmlich einer von den bekannten zwo Gattungen

tungen der Joche bedienet. Siehe Joch. Wenn man den Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn und Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, damit sie ein andermahl das Joch desto williger sich anlegen laßen.

Abit, Lat. Cerussa; siehe Bleiweiß.

* **Abkämpfen** heißet, wenn die Brunft- oder Platz-Hirsche, oder auch die alten Auerhähne in der Falz die andern ankommenden bei ihrem einmahl gewohnten Stande, abtreiben und wegbeissen, daß diese sodenn weichen, und sich weiter ziehen müssen.

Abkappen, **Entkappen**, **Abhauben**, Fr. Dechaperonner, ist ein Kunstwort bei der Falknerei, und heißt, dem, mit einer ledernen Haube bekappten Falken diese Haube abnehmen, wenn derselbe entweder streichen, oder auch sonst fressen soll. Siehe Falken-Kappe.

* **Abkappen** heißt auch, die Weidenstangen von den Bäumen herunter hauen.

* **Abkauf**, **Abkauf-Contract**, nennet man beim Pacht und Verpacht der Güter, wenn der Pachter entweder die auf einem Gute schon stehenden Gebäude dem Herrn für ein Billiges abkaufet, oder mit dessen Consens sich selbst aufbauet; das Gut aber gegen einen gewissen Meierzins, auf eine lange Zeit pachtet, nach deren Verlauf ihm denn solche Gebäude von dem Guthsherrn nach dermahligem Werthe bezahlet werden müssen. Denn, obgleich dieser Vertrag selbst ein Abkauf genannt wird: so ist doch solches nur von denen Gebäuden, oder der Freiheit sich anzubauen, zu verstehen, und bloß als ein Nebenumstand zu betrachten, indem alles übrige mit den Bewandtnissen der Meiergüter eine fast völlige Gleichheit hat.

* **Abkehren**, heißt in der Haushaltung eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit, nicht nur die in einer Wohnung

nung ausgestellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube, oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände, Bänke und Stühle nebst allen Winkeln, vermittelst der Borstwische reinigen und säubern soll.

* **Abkimmen** heißt bei den Böttchern ein Gefäß, das unten an den Dauben oder an der Kimme selbst schadhaft geworden, so weit abschneiden, und in die Dauben eine neue Kimme machen, wodurch der Boden des Gefäßes etwas höher gerückt, das Gefäß selbst aber um soviel kleiner wird.

* **Abklären** soll soviel heißen, als abeulören, und bedeutet bei den Färbern, aus einer bereits gefärbten Sache die Farbe wieder heraus ziehen; welches vornehmlich geschiehet, wenn die erste Farbe verschossen ist, und man den Zeug anders färben will.

Abkneifen, Abknispen, Abknospen, Abzwicken mit den Nägeln, als: die Treibreiser der Bäume, Fr. Ebourgeonner, Pincer; siehe **Ausbrechen**.

* **Abknicken**, hat in der Jägerei eine doppelte Bedeutung. Erstlich heißt es, mit dem Genickfang ein vierfüßig, und mit der Feder ein starkes Geflügel, umbringen. Siehe **Fang geben**. Zweytens, in eingestellten Jagen beschädiget sich ein Stück Wild öfters, daß es einen Lauf abbricht; dieses heißt: **das Wild hat sich geknickt**; fliehet es aber an, daß es todt niederfällt, sagt man: **es hat sich abgeknickt**.

* **Abkochen, Absieden**, heißt nicht nur eine Speise gar kochen, und zum Essen tüchtig machen; siehe **Kochen**; sondern wird auch von der Zurichtung einer Farbe überhaupt und insbesondere der Probe derselben, gesaget, damit man die Güte und Falschheit derselben durch einen untrüglichen Versuch und zuverläßigen Beweis erkennen welcher denn durch ein wirkliches Kochen eines Stückge; Zeuges mit einigen beigefügten Zuthaten, dergleichen Alaun und Weinstein sind, geschiehet.

Abköpfen, Fr. Etronconner, heißet bei den Gärtnern, den Gipfel eines Baumes gänzlich abhauen. daß er einem bloßen Stummel ähnlich siehet; und dieses geschiehet, wenn man die Bäume entweder pfropfen will, oder wenn man siehet, daß die meisten Aeste der Krone abzusterben anfangen, und man daraus urtheilen kann, daß der Baum besser fortkommen werde, wenn ihm das Holz benommen wird. Dieses geschiehet vornehmlich mit den Rüstern, Nuß- und Castanien-Bäumen, auch mit Pfirsich- Apricosen- und andern Obst-Bäumen. Siehe auch **Abwipfeln**, und **Köpfen**.

Abkolben, siehe **Abwipfeln**.

* **Abkommen**, ist ein Wort, welches bei dem Schießen gebraucht wird; da nehmlich, wenn der Jäger seinen Schuß angiebt, er zu sagen pflegt: so und so bin ich abgekommen, das ist: im Feuer habe gemerkt, da stecke der Schuß. **Hoch, kurz, links oder rechts.** Ein jeder Schütze vermeinet also im Feuer zu liegen, daß der Schuß da stecken müsse, wo nehmlich hingezielet worden; allein, und zumahl bei gezogenen Röhren, fehlt es oft bei manchen um einen Schuh. Doch ist es gut, daß dieses sich ereignet, denn sonst würde auf verpachteten, oder andern Gnaden-Jagden, kein Hase, geschweige ein Wildprett, mehr anzutreffen seyn.

Abkühlen, Anfrischen, Einfrischen, Erfrischen, als: Wasser oder Getränk, Fr. Rafraichir, Refraichir. Man kühlet Wasser in einem Gefäße ab, wo man lezteres mit einem nassen Lappen oder wollenen Zeuge umwickelt, und an eine Zugluft stellet. Das in einem solchen Gefäße befindliche Getränk wird dadurch so kalt, als wenn man es auf Eis gesetzt hätte. Auf dergleichen Art pfleget man das Getränk im ganzen Orient, und in den heissen Gegenden, seit undenklichen Zeiten, abzukühlen.

* Die Indianer erfrischen das Wasser, dessen sie sich zum täglichen Gebrauche bedienen, besonders auf ihren Reisen, dadurch, daß sie es in Gefäßen von

einer

einer ſehr lockern Erde aufbehalten, welche man der Sonne oder einem ſehr warmen Winde entgegen ſtellet. Durch dieſes einfältige Mittel wird das Waſſer faſt ſo kalt, als Eis; ja es kühlt ſich deſto geſchwinder ab, je heiſſer der Wind wehet; hingegen erwärmet ein kalter Wind daſſelbe vielmehr, anſtatt es zu erfriſchen. Dergleichen Gefäße können nicht mehr als drey bis viermahl, gebraucht werden, weil ſie die Waſſerdünſte nicht mehr hindurch dringen laßen, ſobald ihre Zwiſchenräume mit dem erdigten Bodenſatze angefüllt ſind. Der Gebrauch des Salpeters, um das Waſſer friſch zu erhalten, iſt zwar den Indianern nicht unbekannt; allein, es iſt dieſes nur das Mittel der reichen Leute unter ihnen, und allem Anſehen nach haben wir dieſen Völkern dieſen nützlichen Verſuch zu danken. Der Canzler Bacon, und der Pater Kircher, ſind die erſten Naturforſcher, die ihn angeführt haben.

Ein Mehreres über dieſe Materie findet man in den Recherches hiſtoriques & critiques ſur les différens moyens qu'on a employés juſqu' à préſent pour refroidir les liqueurs; où l'on en indique un connu de temps immemorial & pratiqué dans la plus grande partie de l'univers, par lequel il eſt facile, ſans nulle dépenſe, & avec un ſoin tres-leger, de ſe procurer, dans les plus grandes chaleurs de l'Eté des boiſſons tres-fraîches. à Paris. 1758 12. 118 S.

Beſchreibung der Art und Weiſe, wie die Chineſer ihr Waſſer erfriſchen, nebſt Hrn. v. Maiwan Beſchreibung einer ſolchen Chineſiſchen Maſchine: ſ. im 2 Th. der geſellſchaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 300, f.

Ein Mittel, um im Sommer einen kühlen Trunk zu haben: ſ. im 34 St. der Hannov. Beytr. zum N. und Vergn. v. J. 1759; und ein Auszug daraus, im 1 St. des 3 B. der phyſik. ökon. Auszüge, Stutg. 1761, 8. S. 109, f.

Abhandlung von den Mitteln, wodurch man ſich in der Sommerhitze einen kühlen Trunk machen kann: ſ. im Arzt, IV Th. Hamb. 1760, 8. 83 St. S. 477, fgg.

Von den Mitteln, die Getränke friſch zu erhalten, ſ. Hamb. Magaz. 23 B. 3 St. S. 321 — 336.

Hier. Mercurialis de variis antiquorum refrigerandi vina & aquam modis &c. ſt. in deſſen Variar. lection. L. I. c. 8. und Opusc. aur. & ſelectior. Venet. 1644, f. S. 375—377.

Recherches ſur les moyens de ſuppléer à l'uſage de la glace dans les temps & dans les lieux, où elle manque, par Mr. l'Abbé *Nollet*: ſ. in den Pariſer Memoires, a. d. J. 1756. S. 82—106.

Wenn die Ungarn durch große Einöden reisen, und weder Wasser noch Eis bekommen können, um ihr Getränk abzukühlen: so machen sie eine Grube, ungefähr zween Fuß tief, in die Erde, laßen die Weinflaschen hinein, und bedecken sie wieder sorgfältig mit Erde. Hierauf zünden sie jählings mit Heu, Stroh oder Schilf, eine Flamme an. Wenn diese ausgelöscht ist, räumen sie die obere warme Erde hinweg, und ziehen die Flasche aus der Grube heraus, worinn der Wein so stark, als in Eis, abgekühlet worden.

Eine ähnliche Art der Abkühlung ist, wenn man ein warmes Getränk von einer etliche Schuhe langen Höhe in dünnen Fäden aus dem Gefäße ablaufen läßt; indem, wegen der großen Oberfläche solcher langen und zarten Fäden, die Wärme aus allen einzelnen Theilen, und also sehr viele Wärme in die angränzende kühlere Luft übergehen kann.

Man hat auch die Erfahrung, daß wenn man in eine Mischung von zwey Theilen Wasser und einem Theil Salmiak, eine ganz dünne, mit reinem Wasser angefüllte, kleine gläserne Röhre untertauchet, man dieselbe ganz gefroren wieder herausziehet, und rings an der Wanne herum eine Lage Eis wahrzunehmen ist. Siehe die Artikel: Eis, und Salmiak.

Abkühl-Faß, Kühl-Faß, ist ein bei dem Abziehen und Brennen der Wasser nöthiges Gefäß, wodurch eine kupferne, inwendig wohlverzinnte, Röhre, gehet, an deren beiden Enden das Faß wohl vermacht ist, damit das Wasser, welches zum Abkühlen hineingegossen wird, nicht wieder heraus laufe, sondern das Gefäß stets bis über die Röhre angefüllt bleibe. Dieses dienet, die Röhre allezeit kalt zu erhalten, damit sich der Spiritus darinnen eher in Tropfen solvire, und desto mehr herauslaufe. Kann in dergleichen Faß ein Röhrwasser geleitet, und es also gestellet werden, daß solches immer wieder abfließe, jedoch die Röhre von dem frischen Was-

ser

ser beständig bedeckt bleibe, so ist dieses kein geringer Vortheil, und ersparet nicht nur viele Mühe, sondern verschaffet auch gewiß mehr Branntwein oder abgezogenes Wasser.

Abkühlung, Ablöschung, L. Extinctio; siehe Ablöschung.

* **Abkürzen, Abbrechen, oder Abschneiden,** heißt bei den Jägern, einen Jagdbogen enger fassen.

* **Ablab,** ist eine Staude oder Strauch von der Höhe eines Weinstocks, in Aegypten. Es ist immer grün, und dauert wohl hundert Jahre. Seine Blätter und Blüthe gleichen unsern Schminkbohnen. Es blühet zweymahl des Jahres, im Frühling und Herbste. Es trägt eine Frucht wie Bohnen. Die Aegyptier brauchen sie zur Speise.

Ablactiren, Absäugeln, Absäugen, Absengeln, Lat. Ablactatio, Fr. Greffer en oder par approche, auch Greffer en oreille de Lievre, ist eine Art von Pfropfen durch die Annäherung.

1) Wenn zween Bäume von gleicher Größe sehr nahe beisammen stehen, und man in ihre Rinde und in ihr Holz einen Schnitt machet, um die Wunde des einen auf die Wunde des andern zu legen, so daß der Bast von beiden auf einander passet: so vereinigen sie sich dermaßen genau mit einander, daß, wenn man den einen unter dem Orte ihrer Vereinigung abschneidet, die Wurzeln des andern den beiden obersten Theilen Nahrung liefern. Diese Art von Pfropfen geschiehet bisweilen von Natur bei den jungen Hagbuchen, wo die Stämme sehr dicht bei einander stehen; sie kann aber von keinem rechten Nutzen seyn, weil man gemeiniglich nur die Aeste des einen von beiden Bäumen erhalten will.

2) Man könnte den obersten Theil des einen der solchergestallt gepfropften Bäume abschneiden, und, indem man das äusserste Ende des Stammes wie eine sehr lange Spitze an einer Schreibefeder zuschnitte, es dicht an einen,

einem benachbarten Baume beigebrachten, Einſchnitt, legen, da Ein oberſter Theil alsdenn zwei Stämme und zwei Wurzel-Lagen haben würde.

3) Die gewöhnliche Art zu ablactiren beſtehet darinn, daß man den Gipfel des Baumes wegſchneide, oben an der Seite einen dreyeckigen Einſchnitt mache, und nachher den Stamm, oder einen Aſt desjenigen Baumes, welchen man zu vermehren wünſchet, wie einen Keil (ein Zünglein) zuſchneide. Dieſer keilförmige Theil muß nicht die Hälfte des Umkreiſes des Stammes überſteigen, damit Rinde genug, zur Vereinigung mit dem Baume übrig bleibe, und dieſer Aſt bis zu ihrer völligen Vereinigung beſtehen könne. Man muß auch den Keil dergeſtallt zuſchneiden, daß er den am Baume gemachten Einſchnitt vollkommen fülle, und daß die Rinde von beiden genau an einander paſſe. In dieſer Stellung nun bindet man ſie mit Baſt oder einem andern weichen Bande zuſammen, beſtreicht den Ort mit Baumwachs, und leget einen Lappen darum. Wenn die beiden Bäume ſich genugſam vereinigt haben, ſchneidet man den Aſt, welcher das Pfropfreis abgiebt, unter ſeiner Vereinigung ab. Auch ſtutzet man den Baum einen oder zwey Zoll vom Pfropfreiſe, und bedecket die Stellen auf die Art, wie ich beim Pfropfen in den Spalt zeigen werde.

4) Eine noch einfachere Art zu ablactiren, iſt, daß man den Stamm des einen Baumes kegelförmig ſchneide, und den Stamm des benachbarten, welchen man vermehren will, ſpalte, ſo daß die beiden Seiten des Spaltes den ganzen Kegel genau umſchließen, und die Rinden dicht auf einander paſſen. Es iſt dieſes ungefähr dasjenige, was ich unter dem Artikel: Pfropfen in den Spalt: die Eingabelung, den Sattel, (Enfourchement) nenne. Herr Duhamel meldet, daß, wenn der Baum, welchen man auf dergleichen Art vermehren will, wieder einen Schößling zu treiben geſchickt ſey, man einen Zweig abſchneiden könne, den man mit

ſeinem

ſeinem unterſten Theile in die Erde ſtecket, und oben durch Annäherung pfropfet; öfters kommen der Schößling und das Pfropfreis fort, und wenn auch jener nicht fortkommt, hat er doch wenigſtens ſoviel Kraft gezogen, daß das Pfropfreis gedeihen kann.

5) Wenn man ſich eines recht alten Baumes bedienen will, kann man das Pfropfreis zwiſchen dem Holze und der Rinde bringen, wie bei dem Pfropfen in die Krone.

Die Vortheile des Ablactirens ſind: 1) daß man dadurch einen ſeltnen Baum vermehren kann, ohne ihm einigen Schaden zu thun, weil man ihm nur einen einzigen Zweig abſchneiden darf. 2) Das Fortkommen iſt ſicherer, als auf irgend eine andere Art, weil der an ſeinem eigenen Stocke ſitzende Zweig beſtändig ſo lange Nahrung davon ziehet, bis die Vereinigung völlig vor ſich gegangen iſt. 3) Man gebrauchet dieſe Art zu pfropfen gemeiniglich bei Bäumen, welche man in Töpfen oder Kübeln ſtehen hat, weil man dieſelben nach Gefallen heran rücken kann. Wenn man einen Zweig abſchneiden kann, welcher lang genug iſt, daß er füglich in die Erde hineingehet, ſo ziehet derſelbe, wenn er gleich keine Wurzeln hat, dennoch etwas Nahrung an ſich, und er bleibet faſt eben ſo gut, als wenn er an ſeinem Baume ſäße. 4) Da ſich auf ſolche Art ein ganzer Aſt, zugleich mit ſeinen kleinen Zweigen und Knoſpen, pfropfen läßt, ſo gelanget man gar bald zu einem völlig ausgebildeten Baume. 5) Man kann zwar, ſo lange die Bäume im Safte ſtehen, mit Bequemlichkeit ablactiren; indeſſen thut man doch beſſer, wenn man dieſes Pfropfen im Frühjahre vornimmt, ehe die Knoſpen aufgebrochen ſind, weil, indem die Blätter alsdenn viel ausdünſten, viele Zweige, wenn ſie etwas tief eingeſchnitten werden, ausgehen, und die Pfropfreiſer, welche nur ein wenig eingeſchnitten werden, nicht ſo gut fortkommen. Uebrigens muß dieſes nicht allzu ſpät geſchehen;

hen; und wenn das Pfropfreis vor dem Winter sich nicht vest genug ansetzte, könnte man es vor dieser Jahrszeit nicht ins Gewächshaus bringen, welches in vielen Fällen ungemein beschwerlich seyn könnte.

Herr Miller schreibet, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige sey, welches bey dem Nußbaum gut anschlage; und füget hinzu, daß überhaupt die auf diese Art gepfropften Bäume beständig schwach bleiben, und niemahls so gut fortkommen, wie diejenigen, wobei man andere Methoden gebraucht hat. Er bemerket auch, daß das durch Annäherung gepfropfte Steinobst sehr leicht den Krebs bekomme. Seiner Vorstellung nach schicket sich diese Art des Pfropfens vornehmlich für Bäume, welche langsam wachsen, und von sehr dichten Holze sind. Er behauptet sogar, daß es ein Mittel sey, ausländische Gewächse, welche gemeiniglich zu zart sind, als daß sie den Winter ausser Gewächshäusern aushalten könnten, mit unserm Clima zu naturalisiren, wie eine beständige Erfahrung in England zeiget.

Dieser sorgfältige Gartenverständige räthet an, allemahl eine Stange in den Boden zu stecken, und an dieselbe den Theil des Stammes zusammt dem Pfropfreise vest zu machen, damit sie der Wind nicht abbreche, welches sonst, bei Unterlaßung dieser Vorsicht, öfters geschiehet. Sie haben sich ungefähr in Zeit von vier Monaten völlig vereinigt. Nach Herrn Millers Meynung, nimmt jeder durch Annäherung gepfropfter Baum nachher nicht weiter zu; daher soll man diese Operation mit Pomeranzenbäumen, welche groß wachsen sollen, nicht vornehmen, sondern man stellet sie bloß bei Bäumen aus Curiosität an.

Eine Abbildung des Ablactirens, findet man bei a, Fig. 5.

* **Abladen**, siehe **Ablaufen**.

* **Abladen** heißet in der Wirthschaft und Packhäusern die Beschäftigung, wenn man die vermittelst eines Rüstwagens

wagens an den verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht von gedachten Wagen herunter schaffet. Hierzu werden bei schwerer Fracht starke Packleitern, Stricke und Seile, auch andere Maschinen, erfordert. Die bequemste darunter ist das Hebezeug, welches mit einem Rade an einer Welle und Getriebe, um welche das Seil sich aufwindet, gemacht ist; damit es aber aller Orten gebraucht werden könne, so gehet in starken eisernen Büchsen eine Säule, welche gewendet werden kann, wohin man will, darüber gehet das Seil über Rollen, damit die Güter und Lasten angeschlagen, in die Höhe gehoben, und von dem Wagen zu einem beliebigen Orte heruntergelaßen werden können; und kann diese Arbeit, wenn die Maschine gut eingerichtet ist, ein einziger Mann verrichten. Bei dem

Abladen des Getraides, hat man sich in Acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheunen für die besten halten, da man auf die Tenne mit dem Fuder rücken kann. Allein, da dieses wieder anderes Ungemach nach sich ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite, und so verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen oder anstreifen, oder gar aufgerissen werden. Siehe Banze.

Abläufer heißen bei den Tuchmachern und Webern die großen Spuhlen. Denn wenn geschoren wird, so läuft immer eine nach der andern ab, und alsdenn wird nachgespuhlet. Was nun nachgespuhlet wird, das ist ein Abläufer, und man höret sie daher sagen: **Spuhle mir die Abläufer nach!** Da gehet denn zuweilen wohl ein ganzer oder doch ein halber Schlauch auf einen. **Abläufer** nennen die Tuchmacher und Weber auch besonders diejenigen Fehler, welche ein Weber begehet, wenn er den Faden unrecht in das Sieb, in einen unrechten Rinken, oder aus einem Gange in den andern, ziehet oder bringet, und sich also, wie sie sagen, verbindet.

Denn alsdenn entstehen Abläufer. Er mus alsdenn den Faden ausbrechen, d. i. abreissen, und an den gehörigen Ort bringen. Zuweilen ist an solchen Abläufern, welche das Gewebe sehr unvollkommen machen, auch wohl ein unrechter Tritt auf die Schämel, Schuld. Siehe Miß-Tritt.

Abläuterung, siehe **Abschäumung**.

Ablager, siehe **Atzung**.

Ablang, Lat. Oblongum, Fr. Oblong, oder Allongé. Eine ablange Figur ist diejenige, welche länger als breit ist, wie ein Oval, ein Viereck, davon zwey gleichlaufende (parallele) Seiten länger, als die zwo andern, sind.

* *Ablaqueare* nannten die Römer eine gewisse Arbeit, welche sie ohngefähr mitten im Weinmonate, oder ehe es kalt wurde, an den Wurzeln ihrer Weinstöcke thaten. Sie machten sie nehmlich bloß, daß die obern kleinen Wurzeln, welche der Stock im Sommer ausgetrieben hatte, und die mit einem Messer abgeschnitten werden sollten, zu sehen waren. Denn, wenn man diese zu groß wachsen läßt, so gehen die untern ein, und der Stock wird alsdenn nur von solchen Wurzeln genährt, die sich in der Oberfläche des Erdreichs oder nur um ein weniges tiefer ausdehnen; daher sie nothwendig der Strenge des Frostes im Winter ausgesetzt, und im Sommer von der Hitze und Trockenheit leichtlich ausgedorret werden können. Demnach müssen alle Wurzeln, die nur anderthalb Fuß tief liegen, abgeschnitten werden.

* **Ablaß**, iß eine auf dem Lande und einigen Dorfschaften hier und da eingeführte, und von der Gerichtsobrigkeit denen Landleuten, Knechten und Mägden, nach vollbrachter Erndte auf einige Tage erlaubte, Lustbarkeit, da man mancherlei Lust mit Ausspielen ausgesetzter Preise, als: Schafe, Ochsen, und dergl. ausübet, dabei mit gefährlichen Unternehmungen über die christliche Pflicht öfters geschritten wird, wenn die jungen Leute, um gewisse Preise zu erhalten, an hohen Stangen, die

von

von ihrer Schale oder Rinde entblößt, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, damit sie recht glatt und schlüpfrig seyn, hinaufklettern, und das daran gehängte Preisstück herabhohlen wollen, dabei viele harte Fälle thun, die ihnen nachher in der Arbeit Hinderung geben. Ein solcher Ablaß ist z. E. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, Lat. Stratilinum, nennet man auch den niedrigsten und tiefsten Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammeln pfleget, und wo solches alsdenn, vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlägels, Zapfen oder andern Ständers, nach Gefallen abgelaßen werden kann. Ist die Versammlung des Wassers also beschaffen, daß das Regenwasser, welches von hohen Bergen anläuft, dazu kommt, so müssen die Abläße mit gemauerten Durchgängen, welche mit starken Vorsetzgattern und Schutzbrettern versehen sind, angelegt werden, damit die Teiche nicht ausreissen, und die nächstgelegenen Güter überschwemmen. Siehe **Teich**. Dergleichen Abläße haben die Müller an ihren Wasserbäuen, dadurch sie mit einer wohleingesetzten Falle das überflüßige Wasser ableiten. Siehe auch **Ablaßung**.

* **Ablaßen** heißt, wenn man zu der Zeit des Fischens aus einem Teiche oder Weiher, den Schlägel, Zapfen oder das Vorsetzbrett eines Ständers ziehet, und dabei das Wasser ablaufen läßt, um die Fische besser zu bekommen; dabei man aber in Acht zu nehmen hat, daß dieses Ablaßen des Wassers allmählich, und nicht zu schnell, geschehe, damit die Fische nicht damit hinausgerissen werden, sondern in die Tiefe dem Wasser sich nachziehen, und daselbst sich versammeln, da sie denn mit leichter Mühe ausgefischet werden können.

Sonst wird dieses Wort auch bei dem Wein gebrauchet, und heißt soviel als Abziehen; davon siehe unter **Wein**.

Endlich

Endlich geschiehet dieses Ablaßen auch bei der Milch, wenn der fette Theil der Milch, der Kern, der Rahm oder die Sahne, sich fein dick oben darauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapfen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch gemächlich ablaufen läßt, damit der fette Theil auf dem Boden sitzen bleibe, welcher hernach mit dem Rahmlöffel herausgenommen, und in den Rahmständer oder Rahmtopf gegossen wird, worinn man ihn so lange sammelt, und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat. Siehe auch Abnehmen.

Ablaßung. Diese ist oftmahls bey Ströhmen nöthig, wenn eine Grundarbeit vorgenommen werden soll. Alsdenn sehe man sich nach Nebenarmen des Strohms um, oder veranstallte solche auf eine Zeitlang, wenn es anders die Umstände leiden. Auch ist dergleichen Ablaßung nöthig, wenn große Fischteiche oder Graben gereiniget werden sollen. Wobei zu überlegen, ob man auch ein solches Gefälle veranstallten könne, daß der Teich bis auf den Grund abgetrocknet werde, und wo dieses nicht möglich, (denn die Abflußgraben hören auf zu ziehen, sobald ihre Tiefe die Tiefe des Teiches nicht sattsam erreichen kann), so mus ein Anschlag gemacht werden, ob etwa durch Hängeschaufeln, und andere Schöpfwerke, das Wasser getilget werden könne. Die Hängeschaufeln verdienen indessen den Vorzug vor allen gekünstelten Werken, so lange das Wasser nicht viel über zween Fuß zu heben ist. Ein gewisser Müller unterstand sich, einen ziemlich breiten und großen Schloßgraben, der aber nicht völlig abgelaßen werden konnte, und dessen Schlamm zum Dünger gebraucht werden sollte, folgendergestallt zu reinigen. Er machte eine Scheidewand, und ließ den Graben bis an dieselbe voll Wasser laufen; das übrige Wasser im Graben ließ er, so gut es konnte, ablaufen. Hierauf musten einige Leute mit Rührstangen

gen in dem mit Wasser angefüllten Theile den Koth aufrühren, welcher denn mit dem Wasser zugleich wegfloß, sobald der Schützel in der Scheidewand geöffnet worden war. Sobald dieser Theil des Grabens gereinigt ward, ließ er ein neues Revier abschlagen, und fuhr so fort, bis der ganze Graben bis auf den Sand gleichsam ausgewaschen ward; und der Dünger setzte sich in dem Canal des Abflusses häufig nieder; daselbst wurde er unabläßig ausgestochen, und neben bei zum Abtrocknen abgeladen. s. Oecon. Nachr. St. 107, S. 743, f.

Ablauben, Lat Defoliare, Fr. Effaner, Effeuiller; siehe **Bäume ablauben**.

Ablauf des Wassers, (Breiter) Fr. Nappe d'eau; siehe **Wasserfall**.

* **Ablaufen**, heißt in der Wasserbaukunst, wenn das überflüßige Wasser auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herabläuft, oder durch Canäle abgeleitet, oder bei dem Zapfenloch herausgelaßen wird; so sagt man: **der Wasserkasten ist abgelaufen**. Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denen Maschinen, welche durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nehmlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Kraft so schwach geworden, oder dermaßen ausgedehnt ist, daß sie sich weiter auszudehnen nicht vermag, da denn die Bewegung aufhöret; oder, wenn der um eine Welle gewickelte Strick, durch die daran gehängte Last oder Gewicht, sich gänzlich abgewickelt, und also die Bewegung nicht weiter vor sich gehen kann, sondern die Maschine stille zu stehen genöthiget wird; in solchem Verstande saget man: **die Uhr, der Bratenwender, das Rad** ꝛc. **ist abgelaufen**. In der Kauf- und Handelschaft verstehet man unter dem **Ablaufen**, wenn die Waaren verschloßen sind und alle werden; so pflegt man zu sagen: **diese oder jene Waare, mein Vorrath** ꝛc. **ist mir abgelaufen**.

Bei den Jägern heißt **Ablaufen**, den auf dem Wagen liegenden Jagdzeug herunter laßen; einige aber ſagen auch: den Zeug abladen. Eigentlich laufet der Zeug ab; denn, nachdem die zwo Archen angefaſſet werden, und der Wagen fortgehet, ziehet ſich alles gemach herunter; doch mus oben auf dem Zeuge jemand ſtehen, und dieſer gehet immer hin und her, damit der Zeug nicht zu ſchnell ablaufe, und ſich nicht verwirre. Gleichwie nun der auf dem Zeuge oben ſtehende nicht ruhen darf, alſo müſſen auch die andern, welche die Archen in Händen haben, ebenfalls friſch nachgreifen, und dem Wagen folgen, ſonſt giebt es blutige wo nicht gar ausgeriſſene Finger. Denn wenn ein Finger zwiſchen Arche und Maſchen kommt, ziehet ſich ſolches ſo zuſammen, daß man ſich kaum mehr heraus helfen kann; und wenn der oben aufſtehende mit dem Fuß in einer Maſche hangen bleibet, mus er gewiß umfallen, oder wohl gar ſich beſchädigen.

Ablaugen, Fr. Decruer du fil, Decruement, heißt die erſte Zurichtung des rohen Garnes oder Zwirnes zum Färben, da man es, um ihm den widerlichen Hanf-Geruch, welches man ſein Rohes nennet, zu benehmen, von einer guten Aſchenlauge wohl durchziehen läßt, darauf wieder ſtark ausringet, damit das Dickſte von der Lauge wieder herauskomme, und hernach in Fluß- oder Brunen-Waſſer gut auswäſcht, damit es ſein rohes Weſen verliere.

Able, Ablet, oder Ablette, Lat. Alburnus, T. **Weißfiſch**; ſiehe Alburnus.

* **Ableeren der Farbebretter**, heißt in den Blaufarbewerken die Dürr- oder Farbebretter in der Treugeſtube abheben, und in die Kammer bringen, wo die Wage iſt, da denn die Farbe von den Brettern in einen Kaſten geſchüttet wird.

* **Ablegen**, oder **Abſenken**, heißt in der Gärtnerei, wenn junge Reiſer und Schößlinge eingeſchnitten werden, damit

mit sie Wurzeln schlagen mögen; siehe **Absenken** und **Einlegen**.

* **Ablegen**, wird auch von Kleidern gebraucht, wenn nehmlich die Kleider, welche man an sich gehabt hat, ausgezogen, oder, wenn sie gar zu schlecht und abgetragen sind, gar bei Seite gehangen werden.

Bey den Jägern und Förstern, hat das Wort Ablegen folgende Bedeutungen. 1) Wenn das Auerflügel gäntzlich geleget hat, sagt man: es hat abgelegt. 2) Holzhauer, die angestellt worden, aber wieder abgehen müssen, heißet: die Holtzhauer ablegen. 3) Wenn ein Jäger zu einer Arbeit bei dem Jagen befehliget wird, und dieser den Jagdzeug, den Hirschfänger und Hornfessel anhat, wird gesagt: Abgelegt, und dahin zur Arbeit gegangen! 4) Wird auch das Wort Ablegen anstatt Abstatten gebraucht, nehmlich den Rapport ablegen oder überbringen, auch geben.

Ableger beim Weinstock, Fr. Provin, Marcotte; siehe **Senken**.

* **Ablegung**, heißet insgemein, sich einer Sache begeben, oder aber eine Sache ausrichten, und also vom Halse schaffen, eine Sache, ein Kleid, einen Stock z. E. von sich thun, ablegen.

* **Ableiten**, heißet in der Landwirthschaft, das Wasser, welches auf den Feldern oder Wiesen vom Schnee und häufigen Regen stehen geblieben, durch Wasserfurchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch ersticket werde, oder in Fäulung gerathe. Die beste Art, dergleichen Ländereien auszutrocknen, bestehet hauptsächlich darinn, daß man quer durch das Land, an denen Orten, wo das Wasser gern stehen bleibet, kleine Wassergräben ziehe, und von diesen wieder eine Anzahl Wasserfurchen oder kleine Gräben, nach Beschaffenheit der Umstände, führe, um vermittelst derselben das Wasser nach dem niedrigsten Theile des Landes, entweder in einen Teich, oder in eine anderweitige Ableitung, zu führen.

ten. Wofern aber der Boden zu niedrig wäre, und man den zureichenden Abfall nicht erlangen könnte, so mus man große Gräben in gehöriger Weite anlegen, um das Wasser darinn zu versammlen. Die Erde aber, welche aus dem Graben kommt, mus eben und gleich über das Land ausgestreuet werden, um dasselbe dadurch zu erhöhen. Wo man aber das Wasser gehörig ableiten kann, da ist es am besten, dasselbe durch Wasserfurchen zu führen, und die Aecker durch die Bearbeitung in der Mitten stets etwas erhoben, in Gestallt eines gewölbten Kastendeckels, zu machen. Die beste Jahreszeit, dergleichen Arbeiten zu verrichten, ist, um Michaelis, ehe viele Regen fallen, und da das Land noch trocken ist, daß man die Gräben und Furchen tief genug machen kann. Wenn im Gegentheil der Boden voll Wasser ist, so hält es schwer, tief genug zu graben, oder die Furchen gehörig auszupflügen, weil das Wasser leicht durch jede Oeffnung des Bodens dringet.

Auch sollen die Holzwärter dergleichen stehendes Wasser in Gehölzen abzuleiten suchen; deswegen man hierzu Gräben schneidet, und in solche Abfälle zubereitet, damit das Holz nicht in Fäulnis gesetzt werde, dergleichen Gräben öfters zu säubern und auszuschlagen sind. Siehe auch Abzapfen, Abzieh-Pflug, Abzug, und Austrocknung.

Ableiter im Weinberge, siehe Abzüge.

Ableret, oder wie einige schreiben: Ablerat, ist ein Französisches Kunstwort bei dem Fischfange, und bedeutet ein viereckiges Netz oder Senkgarn, womit man Weisfische, (welche im Französischen Able heißen) und andere kleine Fische fängt. Ein solches Garn heißt auch Carré, Carreau, Carrelet, und in einigen Provinzen, Trable-etiquette. Siehe Hame. (Setz.)

* Ablese, ist ein Meißnischer Winzerausdruck, und man verstehet im eigentlichen Verstande darunter die andere Kraute, dabei man nachsiehet, ob etwa hier und da neue unnütze

unnütze Sprößlinge am Stocke stehen geblieben, oder neu ausgewachsen sind, welche man bei solcher Gelegenheit mit wegnehmen mus.

Ablet, Ablette, oder Able, L. Alburnus, T. **Weisfisch**; siehe Alburnus.

* **Ablieben**, ist eine Redensart bei dem Leithunde, und heißt soviel als: dem Hunde schön thun, ihn liebkosen, oder ihn, nachdem er seine Dienste recht gemacht hat, loben. Der Hund wird dadurch freudiger, feuriger oder begieriger bei dem Fortsuchen.

* **Ablocken, Abrufen, Abschreien**, heißt bey den Jägern, angehetzte Hunde zurück berufen. Sind die Hunde ans Wald- oder Hist-Horn gewöhnt, giebt man durch dieses ihnen gewiße Stöße. Wo aber nicht, brauchet man die Stimme, wo dann den Jagdhunden Ho hi, hach da, da da, hach da! den Schaf- oder Rieden-Hunden aber: Jo Ridlo, doch doch do, Ridlo jo! zugeschrien wird.

* **Ablöschen**, geschiehet in der Schmiede-Esse bei den Kohlen, wenn dieselben vermittelst der Löschwische zusammen gekehret, und mit dem Löschwasser aus dem Löschtroge begossen werden, um dadurch dem Eisen eine Hitze zu geben. Es wird auch das glühende oder geschmiedete Eisen abgelöschet, wenn es geschwind erkalten soll; da es sonst zur allmähligen Erkühlung nur hingeworfen wird, und dadurch auch eine größere Hammermäßigkeit bekommt.

* **Ablöschung, Abkühlung**, L. Extinctio, ist, wenn man glüenden oder heissen Dingen, vermittelst einer wässerigen Feuchtigkeit, ihr Feuer oder ihre Hitze nimmt, damit dasjenige, was abgelöschet wird, seine Kraft in die Feuchtigkeit niederlege, als wie das Eisen in Petersilienwasser ausgekühlet wird; oder die Feuchtigkeit eben die Kraft bekommen möge, die der Körper hat, welcher darinnen ausgelöscht worden, daher man den Stahl in Milch abkühlet; oder, damit auch die Medicamente dadurch gereiniget werden.

* **Ablösen**, heißet bei den Handwerkern, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der sich bereits müde gearbeitet hat, abwechselt, oder abgewechselt wird, damit die Arbeit desto hurtiger fortgesetzt werde, dergleichen in schweren Arbeiten alle zwo oder drey Stunden geschichet.

Bei den Jägern hat das Wort **Ablösen** verschiedene Bedeutungen: 1) Die angekuppelten Hunde **ablösen**, loslaßen. 2) Für ermüdete Treiber und Jäger, auch Pferde und Hunde, frische schicken; heißt auch **abgelöset** oder **abgewechselt**. 3) Eine angebundene Arche oder Leine losmachen, heißet bei einigen **Ablösen**. Einige sagen auch **Abbinden**. 4) Was an einem verendeten Wildpret abgeschnitten werden soll, nennet man **Ablösen**. In einigen Ländern sagt man bei dem Zerwirken, nicht ablösen, sondern **abschneiden**. Jedoch pflegen viele bei dem Zerwirken, das Wort Hieb, Schnitt und Stich nicht auszudrücken, sondern sagen anstatt schneiden, **ablösen** oder **abschärfen**; für hauen, **schlagen**; und für stechen, durchfangen.

Ablösen wird auch von Pflaumen, Abricosen, Pfirsichen und dergleichen Früchten gesagt, wenn nehmlich die Kerne gut ausgenommen werden können, wann die Frucht von einander gebrochen wird.

* **Ablösung des Hufs**, ein Zufall der Pferde-Füße, siehe Huf-Ablösung.

* **Ablohnen** bedeutet soviel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben laßen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn für die gethanene Arbeit ihr auszahlen. Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, Gesinde und andere Tage-Arbeiter, von einem Wirthe, entweder nach vollbrachter Arbeit, oder, wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich erfunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgedanket, und abgelohnet. Allein, einige Handwerker gebrauchen dieses Wort ebenfalls, wenn sie die Gesellen nicht mehr haben wollen, ihnen den Abschied geben, und sie ablohnen.

Abludern, siehe **Aas und Abdecken.**

* **Abmachen**, ist bei dem Wallfischfange diejenige Arbeit, da, wenn man mit dem Fische an Bord gekommen, und das Flenßen hierauf geschehen ist, man den Karnaat absetzt, und Speck aufsetzt.

Abmähen, Lat. Metere, Fr. Faucher; siehe **Mähen.**

Abmeisen, siehe **Abtreiben.**

* **Abmarken**, beladen, verrainen, versteinen, heißt, ein Jagd- und Holz-Revier mit gewissen Zeichen gegen die anstoßenden unterscheiden. Bei einer Haupt-Vermarkung müssen die Anstoßer und Zeugen zugegen seyn, und alles genau ad Protocollum genommen werden, wie die Markung läuft, was vor und wieviel Steine gesetzet, Gräben gemacht, oder Bäume gelochet worden. Die beste Abmessung aber ist die geometrische.

* **Abmessen**, heißt eine Größe, vermittelst einer andern, die man zum Maaß erwählet, überschlagen, und mit derselben in Vergleichung stellen. Manchmal wird dieses Wort auch genommen für **Ausmessen**, davon ein besonderer Artikel handelt. Es kommt diese Verrichtung sowohl im gemeinen Leben, als bei allen Handwerkern, auf mancherlei Weise vor. Das **Maaß** ist vielerlei, davon dieser Artikel nachzusehen.

* **Abnärben**, heißt bei den Pergamentmachern, Weißgerbern, Sämischgerbern, und andern, die Absonderung oder das Abstoßen der Haare und Wolle von den Häuten; doch begreifen die Weißgerber auch das Abziehen des zarten Häutgens auf der Fellseite mit darunter.

* **Abnehmen**, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milchgeschirren, Milchäschen oder Milchständern mit dem Rahmlöffel abschöpfen, und in den Rahmtopf oder Rahmständer giessen; ist von dem Milch-**Ablaßen** darinn unterschieden, daß die Milch bei dem **Abnehmen** im Gefäße bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

* **Abnehmen**, iſt auch ein Garten-Terminus; ſiehe den Art. **Obſt abnehmen.**

Abnehmen oder Abſetzen der Kälber, ſiehe **Abſetzen.**

* **Abnehmen**, heißet auch das gewurfte Getraide, ſoweit es rein iſt, auf der Scheuntenne von dem unreinen abſondern, und auf die Seite ſtoßen, damit dieſes, nehmlich das unreine Getraide, nochmahlen gewurft, und gleichfalls rein gemacht werden könne. Dieſes Abnehmen geſchiehet zu vier, fünf und mehr mahlen, nachdem der Wind darnach iſt, und das Getraide rein wird. Siehe **Dreſchen.**

Abnehmen, (Waaren) ſiehe **Abſetzen.**

* **Abnehmen (Allgemeines)** der **Pferde**, ereignet ſich öfters ohne eine ſichtbare Urſache; das Pferd wird ſchwach und matt, und ſeine Haut wird rauh; es verlieret ſein Fleiſch, bis es zu ſterben drohet, und ohne Hoffnung iſt. Dieſes mus durch folgende Arznei, die bei Zeiten gebraucht wird, curirt werden.

Man nimmt ſechs Pfund Weizenmehl; vier Loth zerſtoßenen Aniſſaamen; anderthalb Loth Feldkümmel; ein und ein halbes Quentchen wilden Saffranſaamen; drey Loth Fönum grăcum; vier Loth Schwefelblumen; ſechs Loth Vipernpulver; ein Quentchen Saffran; ein und ein halbes Quentchen zu Pulver geſtoßene Cochenille; dann miſchet man alles zuſammen, und ſetzet ein Nößel Baumöl, anderthalb Pfund Honig, und zwey Quart weißen Wein dazu. Alles dieſes wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, und wenn es zu weich iſt, thut man noch etwas Mehl hinzu; iſt es zu hart, ſo wird ein wenig Wein zugegoſſen. Wenn es wohl durch einander gearbeitet iſt, macht man Kugeln daraus, von der Größe einer Manneshand, und giebt dem Pferde alle Morgen und Abend eine in dem Waſſer, welches es trinkt. Das Waſſer mus kalt ſeyn; und wenn es nicht ſaufen will, ſo wird ihm kein anderes gegeben. Wenn es durſtig iſt, ſo wird es trinken; und es erſt

ein-

mahl zum Trinken zu bringen, ist die gröſte Schwierigkeit; denn wenn es erst einmahl getrunken hat, so wird es dieſes Waſſer lieber trinken, als anderes. Auf dieſe Art wird es in drey Wochen curirt ſeyn; und es wird ſein beſtes Anſehen, Fleiſch und Muth wieder erhalten. Man mus dafür ſorgen, daß es während dieſer Zeit gutes Futter bekomme, und gelinde Bewegung habe, aber niemahls ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege.

Abois, Etre aux Abois, Tenir les Abois, heißt bey der Jägerei, wenn das Wild aus Müdigkeit vor den Hunden ſtehen bleibet, und nicht mehr fort kann, ſondern völlig in der Gewalt der daſſelbe anbellenden Hunde iſt. Derniers Abois iſt, wenn das Wild todt, oder ganz entkräftet, niederfällt; alsdenn ſagt man: la bête rend (donne oder tient) les derniers Abois.

Aboit, Lat. Ceruſſa; ſiehe Bleiweiß.

Abomaſum, Abomaſus, Abomaſion, wird bei den wiederkauenden Thieren der vierte oder letzte und unterſte Magen genennt, in welchem ſich der Chymus formiret, und woraus die Nahrung in die Gedärme kommt. Er pfleget allezeit bey denen noch ſaugenden gröſer, als bei den abgewöhnten, zu ſeyn. Er heißt auch la Caillette. In dieſem Magen bei Kälbern und Lämmern findet ſich der Lab (Laab, Läb, Fr. Preſure), womit man die Milch läbet, d. i. zu Käſe gerinnen machet. Siehe Lab, und Labkraut (Gallium).

Aborder la remiſe, dieſe Redensart kommt in der Falkenirkunſt vor. Wenn nehmlich das vom Falken verfolgte Rebhuhn ſich in ein Gebüſch verborgen hat, ſo ſagt der Falkenirer: il faut aborder la remiſe ſous le vent, d. i. wir müſſen uns der Gegend, wo ſich das Rebhuhn niedergelaßen hat, mit dem Hunde nähern, und ſie unter dem Wind anſtellen, damit ſie die Witterung deſto beſſer bekommen. Siehe auch den Art. Blocken.

Abot, Lat. Ceruſſa; ſiehe Bleiweiß.

Aboucher, ein bei den Röhrenmeiſtern und andern Künſtlern gebräuchliches Wort; ces tuyaux ſ'abouchent, dieſe Röhren ſind in einander gefügt, ſie berühren einander, communiciren mit einander, vermittelſt ihrer Mundlöcher.

Abougri, ein Franzöſiſches Kunſtwort, deſſen man ſich bedienet, wenn man Holz von ſchlechtem Wachsthume, welches kurzſtämmig, höckericht und knorricht iſt, benennen will. Siehe Rabougri, welches gebräuchlicher iſt.

About oder *Tenon*, heißt beim Schiffsbau, Tiſchler und Zimmermann, der äuſſerſte Theil oder das Ende einer Planke, oder ſonſt eines verarbeiteten Stücks Holzes; insbeſondere dasjenige Ende, welches in ein Zapfenloch paſſet; desgleichen ein Schlußſtück, das iſt: ein Ende Holz, das an ein anderes zu kurzes Stück Holz angefügt iſt. Aſſembler oder joindre en about, heißt beim Schiffszimmermann: Beklinken, und aſſemblage en about, das Klinkwerk.

Aboutir, oder *ſ'aboutir*, heißt bei den Gärtnern, wenn die Blumen oder Knoſpen aufblühen, oder aufbrechen wollen. Siehe auch Apprerer. Man ſagt von den Bäumen, wenn ſie viel Fruchtknoſpen angeſetzt haben, les arbres ſont bien abouris, oder bien boutonnées. Siehe auch den Art. Augen gewinnen.

* **Abplätzen**, heißt bei den Förſtern, wenn ſie Holz verkaufen, jeden verhandelten Baum mit dem Waldzeichen oder Waldhammer bemerken, oder mit dem Beile ein Plätzgen daran aushauen, und alſo bezeichnen, welches anſtatt der Uebergebung dienet. Daher bedeutet denn dieß Wort Abplätzen bei den Zimmerleuten und Böttchern, die Vollziehung des Kaufs.

* **Abpoſten**, heißt, mit dem Waldeiſen die Flößhölzer bezeichnen, da ſie denn hiernach geflüdert werden können.

* **Abproſſen**, iſt eine Redensart von dem Auergeflügel, wenn daſſelbe an den Buchenknoſpen und äuſſerſten Spitzen der Fören ſich äßet, heißet es: das Auergeflügel proſſet

sel ab. Rothwildprett kann dieses in jungen Gehauen auch meisterlich, und nicht ohne Schaden der Waldung, thun.

* **Abpuffen.** Weil die Handwerksleute vieleicht ehemahls den Mund mit dergleichen Worten, welche Scharfrichter und Schinder von ihrem Abziehen der Häute gebrauchen, wenn sie solches Schinden nennen, nicht verunreinigen wollen, so brauchen sie das Wort Abpuffen, für Schinden, weil die Häute von ihnen, vermittelst eines kölbigten Keils oder Holzes, von dem Aaße abgeschlagen oder abgepuffet werden, da denn eben der Laut mit verknüpft ist, welcher durch Puffen bemerket wird.

Abräumen, Fr. Decombrer, wird bei niedergerissenen Gebäuden gebraucht, wo viel Unrath und Schutt, welchen die Franzosen Decombres nennen, zurückbleibet, welcher weggeschafft werden mus. Siehe Schutt.

Abräumen, den Tisch; siehe Abdecken.

* **Abrafft**, ist ein Mühlenwort, und der Müller Gewohnheit und Einbildung nach, ein rechtmäßiges Accidenz, da sie bei Schärfung der Mühlen dasjenige, so an Getraide, Schroot, Kleyen und Mehl noch vorhanden, zu sich nehmen, ihren Mahlgästen entziehen, aus dem Mehl Brod vor sich backen, und das übrige für ihr Vieh brauchen, welches, nachdem das Mahlen stark gehet, als im Frühling und Herbst, und sonst guter Zugang an Mahlgästen ist, das Jahr hindurch ein Ansehnliches austrägt; wie sie denn zuweilen von vier bis sechs Säcken wohl drey Maaß, oder ein Viertel, abraffen. Es wird auch vielfaltig schlechtweg Raps genannt, weil vermuthlich die Müller sich dabei nicht schläfrig finden laßen, sondern durch eiliges Rapsen ihre Dieberei vor den Mahlgästen verbergen.

Abrasen, siehe Grasen.

* **Abraum**, heißet die Damm-Erde, oder Erde, welche bei Sand- oder Lehm-Gruben, Steinbrüchen, u. s. w. obenauf lieget, und abgetragen werden mus, ehe man zu dem, was gesucht wird, gelangen kann. In einer Haushaltung heißet man

Abraum, alles dasjenige, was von einer Sache, nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibet, oder zur Hauptsache nicht mehr gehöret. Siehe **Abgang**. Und daher geben die Forstverständigen auch diesen Nahmen, den kleinen Zweigen und Aesten der gefällten Bäume, welche nicht unter das Lagerholz oder unter die Klafterscheite taugen, sondern woraus man nur klein Holz, als Kleppel und Reisbündel, zu machen pfleget. Dergleichen ungeschicktes Holz wird an vielen Orten auch **Afterschlag** genennet, und wird gemeiniglich den Beamten, für ihre Bemühung und Sorgfalt für die Hölzer, entweder umsonst überlassen, oder doch um geringen Preis erlaßen. Eigenthümliche Besitzer der Holzungen aber gebrauchen dieses Holz des Winters mit Nutzen in der Oeconomie. Man verstehet auch durch das Wort

Abraum, Lat. Excisio & eradicatio lignorum, oder sylvestris agri extricatio, wenn ein ganzes Gehölz, oder mit Holz bewachsenes Land abgetrieben, ausgestocket und zu Acker gemacht wird. Vor Zeiten, da Teutschland mehr Wälder als Acker hatte, ist dieses häufig im Gebrauche gewesen. Allein, da heut zu Tage der Mangel des Holzes aller Orten sich äussert, so ist man auf Seiten der Landesobrigkeiten weislich dahin bedacht, daß die Holzungen lieber gebauet, als zum Nachtheil der Haushaltung und nöthigen Feuerung, abgetrieben werden; und daher schreiben die Holz- und Forst-Ordnungen Maaße vor, wie mit dem Abraumen der Waldungen zu verfahren. Siehe **Afterschlag**. **Reut**. Endlich bedeutet auch das Wort

Abraum, die Abführung des einem Kaufmann angewiesenen Holzes, nachdem es gefället und verkaufet worden.

Abraute, Stabwurz, siehe Abrotanum.

* **Abrechen**, ist eine Arbeit, welche zur Frühlingszeit unternommen wird bei den Wiesen und Gärten, da der ausgezogene Dung, welcher im Herbste darauf gebreitet worden,

worden, von dem Boden zusammengebracht, und auf die Dunggrube geführet wird, daß er wieder fett werde.

* **Abrechling**, nennet man die Aehren und Stürzeln von dem ausgedroschenen Getraide, welche mit dem Dreschflegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgeröhret und abgebrochen, oder sonst im Auftragen abgerissen haben, auch auf der Tenne bei dem Reinmachen mit dem Rechen oder Harken abgerechet, oder von dem zusammengehäufelten Korn abgesondert, zusammengethan, und für das Zug- und Rind-Vieh verfüttert werden. Die Landleute heißen es an einigen Orten das **Grobe**, und von etlichen wird es auch das **Kleine** genannt.

Abreiffen, siehe **Reiffen**.

* **Abreissen**, heißet gewisse Stücke von ganzen Dingen absondern, oder, wenn sich einzelne Personen von der Gemeinschaft absondern, saget man: sie reissen sich ab. Ferner brauchen es die Mahler, wenn sie etwas abzeichnen, oder einen Abriß machen. Allein in Mühlen heißen die im Lauf befindlichen und noch nicht völlig zermalmten, sondern nur grob zerrissenen Körper an vielen Orten, die **Abreissen**. Siehe auch die Artikel: **Abbrechen**, und **Abnehmen**.

Abreisser, Fr. Traçoir, siehe **Absteckе-Stab**.

Abreuver, *Abbreuver*, *Abrüver*, das Vieh trinken laßen, oder zur Tränke führen; siehe **Tränken**.

Abreuver les prés, siehe **Wiesen-Wässerung**.

Abreuver un tonneau, ein Gefäß wässern, d. i. es voll Wasser füllen, um zu erfahren, ob es kein Leck, oder keinen Ort habe, wo die Flüßigkeiten, welche hineingegossen werden sollen, wieder auslaufen können. In dem Lande Waadt oder Waat (Païs de Vaud), nennet man dieses: Regorger.

Abreuvoir, heißt beim Vogelfang derjenige Ort an einem Bache oder Flusse, wo die Vögel zu trinken pflegen, und woselbst man ihnen bisweilen Netze stellet, oder Leimruthen hinleget,

leget, um sie zu fangen. Man bedecket, in dieser Absicht, das Wasser auf beiden Seiten eines solchen Ortes mit Binsen, Stoppeln und Gras, damit die Vögel genöthigt werden, an dem zu ihrem Fange zubereiteten Orte zu trinken. Man wartet, bis deren eine Menge beisammen ist, und ziehet alsdenn das Netz über sie zusammen, indem der Vogelfänger, welcher sich dabei verborgen halten mus, an einer kleinen Schnur, die er in der Hand hält, ziehet. Leget man Leimruthen hin, so setzen sich die Vögel darauf, und sind solchergestallt gefangen. Die beste Zeit zu dergleichen Fange, ist des Vormittags von zehn bis eilf, Nachmittags von zwey bis drey, und gegen Abend anderthalb Stunden vor Sonnen-Untergang. Je wärmer es ist, desto besser gelingt der Fang.

Abreuvoir, oder Gouttiere, heißt bei Holzschlägern und Gärtnern, die rinnenförmige Spalte, welche zuweilen aussen an einem Baume erscheinet, und eine fehlerhafte Beschaffenheit seiner Holzfasern anzeiget. Es pflegt sich gemeiniglich das Regenwasser hinein zu ziehen, und anzusammeln, welches den Untergang des Baumes veranlaßt.

Abreuvoir, heißt auch die Tränke oder Schwemme für das Vieh; desgleichen ein Tränktrog. Siehe Tränke.

Abri, heißt ein Ort, wo man vor Sonne, Wind oder rauher Witterung sicher ist; ein Schirm; ein Schauer; eine Bedeckung. Ein solcher Ort ist in einem Garten ganz nothwendig, um zu Anfange des Herbstes einige Arten Salate, zu Ende des Sommers Krautköpfe oder Kopfkohl, im Mai Artischocken, u. d. gl. dahin zu verpflanzen.

Wenn man ein Land oder Feld vor Sturmwinden in Sicherheit setzen will, (welches man im Französischen Abrier oder Abriter nennet) so setzet man Bäume, oder ziehet Hecken, lebendige Zäune und Mauern da herum.

Der

Der Schutz einer Mauer, ist besonders für hochstämmige Birnbäume, welche man auf wilde Quittenbäume gepfropft hat, zuträglich. Obschon dieselben in einer feuchten und fetten Erde stehen, welche ihrer Trockene abhilft: so würden sie doch öfters aufspringen, oder sich spalten, und gar nicht in die Höhe kommen, wenn sie nicht dergleichen Schutz hätten.

Wenn sich etwa in Wäldern eine vor Wind und Wetter gesicherte Grube findet, kann man sich gemeiniglich sichere Rechnung machen, daselbst Schnepfen zu fangen. Siehe auch Abrier, und Abrité.

Abrichten, Fr. Affaiter und Affaitage, ist ein Kunstwort in der Falknerei, und wird von Raubvögeln gesagt, welche man fliegen, und auf die Hand oder zur Lockspeise zurück zu kommen lehret. Man richtet den Vogel ab, indem man ihn gemeiniglich auf der Hand trägt, ihn zum öftern aufdecket, damit er allerhand Gegenstände zu sehen bekomme, und ihm allerlei Caressen anthut. Die Wirkungen einer solchen Abrichtung sind ausserordentlich. Sie machet, daß der von Natur schüchterne, eigensinnige und seine Freiheit sehr liebende Vogel, dennoch auf den ersten Zurückruf des Falkners, die Freiheit und Luft, worinn er flieget, verläßt, und sich gutwillig zum Sclaven ergiebt.

Abrichten einen Hund, Fr. Dreſſer, s. **Hund dreſſiren.**

Abrichten ein Pferd, ein Pferd zureiten, Fr. Assouplir, heißt auf der Reitschule ein Pferd zusammenbringen, das ist: es geschmeidig dressiren, es biegsam machen, oder es im Traben und Galopiren so bearbeiten, daß der Hals, die Schultern, die Seiten, und alle übrige Theile seines Körpers, eine gewisse Biegsamkeit und Gelenkigkeit bekommen. Der am Sattelknopfe kurz angebundene Zügel des innern Theiles des Kapzaums, dienet ungemein zum Biegsam-machen der Schultern des Pferdes. Man kommt dabei mit dem Zügel des äussern Theiles zu Hülfe. Geschmeidig und leicht machen,

ist

ist der Grund der Reitschule. Hat ein Pferd einen steifen Hals und steife Schultern, und keine Bewegung am Schenkel, so mus man es vermittelst eines Kapzaums à la Neucastle geschmeidig zu machen versuchen, und es dergestallt traben und galopiren laßen, daß man es zum öftern vom Trab auf den Galop setze. Siehe diese Artikel.

Abrichtung, Fr. Affaire, ein Kunstwort in der Falknerei. Man saget von einem zum Fluge wohl gewöhnten und abgerichteten Vogel: c'est un oiseau de bonne affaire, es ist ein Vogel von guter Abrichtung.

Abricosen-Baum, siehe Armeniaca.

Abricosen-Pflaume, Fr. Prune d'Abricot; siehe unter Prunus.

Abricot verd, Abricotée, eine Art Pflaume; siehe eb. das.

Abrier, hieß ehemals einen schützen, beschirmen. Einige Gärtner bedienen sich dieses Wortes noch, um diejenige Handlung dadurch auszudrücken, da man eine Blume, ein Beet, u. d. gl. so setzet oder anleget, daß es vor Wind und Wetter sicher ist.

Abriß, Muster, Abzeichnung, Lat. Ichnographia, Delineatio, Fr. Dessein, Projet, ein Entwurf, ist ein Ausdruck, welcher sowohl in der Baukunst, als auch absonderlich bei den Mahlern, gebräuchlich ist. Ueberhaupt heißt es eine Abbildung einer Sache auf einer Fläche, oder einem ebenen Grunde, als: Papier, Pergament, Leinwand, u. s. w. es mag solche entweder schon wirklich vorhanden, oder nur noch erst in Gedanken entworfen seyn und ausgeführet werden sollen. Er hat auch, nach Beschaffenheit der Künstler und Handwerker, die sich desselben bedienen, noch verschiedene andere Nahmen, und wird bald schlechtweg ein Riß, bald ein Entwurf, ein Modell, ein Muster, eine Patrone, u. s. w. genannt, wovon besondere Artikel handeln.

Sonst

Sonſt iſt auch der Abriß eine Vorſtellung des Grundriſſes oder der Perſpectiv auf Papier von demjenigen, was man entworfen hat. Eben dieſes nennet man im Lateiniſchen und Griechiſchen Diagramma. Abriß nach dem Zuge, iſt dasjenige, welches mit allerhand Farbe-Materie oder mit Dinte ohne Schatten gezogen iſt. Im Lateiniſchen nennet man es Delineatio, oder die Beſchreibung mit bloßen Linien oder Zügen, welche ſich nicht erheben, und keinen Schatten machen; allein der blaſſe Abriß iſt derjenige, wo die Schatten mit Ruß-Schwarz zum Tuſchen oder Chineſiſcher Dinte gezeichnet werden, und welches mit der Sorgfalt und Pracht, die es erfordert, geendiget und zu Stande gebracht wird.

Einen Abriß, ohne denſelben zu durchſtechen, oder ihn mit Kohlenſtaube durch Papier abzuzeichnen, machet man auf folgende Art: Man reibet die umgewandte Seite des Abriſſes mit Röthel, oder Kreide, nach der Farbe, welche man ſeiner Copie geben will. Unter den Abriß leget man ein Stück Papier oder Pergament, ſo groß wie der Abriß oder die Figur, die man machen will; darüber ziehet man hernach alle Züge dieſer Figur mit einer ſilbernen Spitze, oder dem Ende des Griffes des Pinſels (Pinſelſtiel), welcher ſpitzig und ſehr gelinde iſt. Wenn das Papier an irgend einem Orte ſtark wäre, mus man, nebſt der Farbe, etwas Galle von Ochſen oder Karpfen dazu nehmen. Um das Original nicht zu verderben, kann man zwiſchen demſelben und der zu machenden Copie, ein Stück fein Papier, ſo mit einer Schlange bezeichnet iſt (Schlangen-Papier) legen, und deſſen verkehrte Seite auf die vorbeſchriebene Art reiben. Siehe auch den Art. Calquer, und bei dem Worte Glas, den Artikel: eine Figur auf Glas mahlen.

Der Abriß, Aufriß, Aufzug, oder die Abzeichnung eines Gebäudes, Fr. Profil, Sciagraphie, Section perpendiculaire, iſt der Grundriß eines Gebäudes, welcher nach ſeiner Länge oder Breite genommen iſt, um

daraus

daraus das Innere und die Dicke der Mauern, der Gewölbe, der Böden, des Daches, u. ſ. f. zu ſehen.

Der **Abriß**, die **Abzeichnung**, **Abſteckung** oder **Abſtechung der Ländereien**, Fr. Profil des terres, iſt das Abſtechen eines Umfanges Erdreichs in die Länge, wie es ſich von Natur befindet, und wodurch man deſſen Abſchnitte mit der Richtſchnur, und die Oerter, ſo mit derſelben abgemeſſen, und durch richtige Linien bemerket werden, oder das Verhältnis der Oberfläche dieſes Stückes Erdreichs mit einem Horizontalgrunde, den man errichtet, zu erkennen giebt; welches geſchiehet, wenn man ein Stück Erdreich mit der Richtſchnur oder einen ordentlichen Abhang (Pente) abtheilet, wenn man einen Garten anlegen, Alleen und Gänge von Bäumen pflanzen, Straßen in einem Walde machen will, u. ſ. f. Gemeiniglich macht man dieſe Arten von Abzeichnungen oder Abriſſen nach einerlei Maaßſtabe, für den Grund, und gerade nach der Bleiwage. Manchmahl macht man auch dieſen Grund nach einem kleinern oder verjüngten Maaßſtabe, wie die nach der Bleiwage eingerichteten Oerter der Stationen, um den Entwurf einer Abzeichnung von allzu großer Länge zu verkürzen. Allein, dieſe letztere Art iſt beſchwerlich, weil man nach dieſem Entwurfe die abhängigen Seiten, die Fälle, und andere Mittel, welche zur Gleichmachung des Erdreichs gebraucht worden, nicht ziehen kann.

einen Abriß leſen oder nennen, heißt bei den Arbeitern des großen und kleinen Weberſchiffes, dem Arbeiter, der die Werfte beſorget, nach einander vorſagen, was vor Fäden der ausgeſpannten Reihe, in was vor Anzahl, und welche nicht ſollen gehoben werden. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche die ſeidenen Zeuge und Gold und Silber-Stücke machen, ſagen leſen; die aber mit dem kleinen Schiffe arbeiten, als: die Bortenwirker, ſprechen nennen.

Abrité, heißt bei den Gärtnern, was so gesetzt oder angelegt ist, daß es vor Wind und Wetter sicher ist. Sie sagen: Les fruits gelent souvent lorsqu'ils ne sont pas bien abrités, die Früchte erfrieren öfters, wenn sie nicht vor Wind und Wetter recht gesichert sind.

Abronté, siehe Rabougri.

Abrotanum, *Abrotonum*, *Absinthiomenon*, *Abutonon*; Fr. Abrotone, Abrotonon, Brotonne, Auronne, Aurone; T Stabwurz, Aberraute, Abraute, Alpraute, Affruch, Campherkraut, Eberraute, Eoerraute, Ebreiß, Ebenreiß, Ebrich, Ebrisch, Garthagen, Garthegen, Garthan, Garthaw, Gartheil, Gartenwurz, Ganserkraut, Gampferkraut, Gertel, Gertelkraut, Gertwurz, Girtwurz, Hofraute, Kutteikraut, Schoßwurz. Der Ritter von Linné hat die Stabwurz-Arten unter das Geschlecht der Artemisien gebracht. Es haben dieselben viel Aehnlichkeit mit dem Wermuth (Absinthium), welches dieser berühmte Kräuterkundige ebenfalls zu derselben Classe rechnet. Ungeachtet es nicht zu läugnen ist, daß die Stabwurz-Arten sich durch den Zusammenhang des ganzen Baues, und ihr Ansehen, leichter, als durch irgend ein Kennzeichen, welches man angeben kann, unterscheiden laßen: so haben doch die alten Botanisten ein absonderliches Geschlecht daraus gemacht, und wir glauben hier, unter dieser Benennung davon handeln zu müssen.

Die Stabwurz-Arten stellen dicke Sträuche dar, welche an zwey bis drey Fuß hoch werden, beständig grün sind, und von Herrn Duhamel den Staudengewächsen beigerechnet werden, weil sie ihre Stengel den Winter über behalten. Ihre Blätter sind schmal, und ungemein häufig; an vielen Gattungen sind dieselben in etwas breitere Flügel, als bei dem Fenchel, tief-zerschnitten; die meisten haben einen starken und aromatischen Geruch, und einen auffallenden Geschmack, mit wenig Schärfe, und einen, nach Beschaffenheit der Jahreszeit,

des

des Clima und Bodens, mehr oder weniger merklichen Bitterkeit. Die Wurzeln dieſer Pflanzen ſind gemeiniglich holzig, und etwas faſerig. Sie treiben rebenholzartige, harte, ſpröde, mit einem weißen Marke angefüllte, mit langen ausgehöhlten Streifen gezierte, und äſtige Stengel. Die Blätter ſtehen daran auf großen Stielchen. Die Blumen kommen, längs den Zweigen, häufig hervor.

Verſchiedene Schriftſteller haben die Stabwurz, in das Männchen und Weibchen (Abrotanum mas und femina) unterſchieden. Der Ausdruck: Männchen, ſchicket ſich nicht recht hieher, weil alle Stabwurz-Arten Zwitter ſind, wie wir itzt zeigen werden. Die ebenfalls uneigentlich ſogenannten Stabwurz-Weibchen ſind Santolinen. Siehe Santolina, welche man auch Garderobe, petit Cyprès, **Kuttelkraut**, **Garten-Cypreſſe**, **Cypreſſen-Kraut**, nennet.

Wir ſprechen demnach hier bloß, von den ſogenannten männlichen Stabwurz-Arten. Ihre Blumen ſind von derjenigen Gattung, die aus verſchiedenen Blümlein beſtehen, welche in einen gemeinſchaftlichen Kelch eingeſchloſſen ſind. Die Blümlein (Floſculi) ſind zahlreich und ſehr kurz. Die mittelſten, oder welche die Scheibe bilden, ſind Zwitter, röhrig, und am Rande in fünf Theile zerſchnitten. Man ſiehet daſelbſt fünf kleine Staubfäden. Die Blümchen auſſen herum am Rande, ſind nacket, und weiblich. In der Mitte eines jeden dieſer Blümlein beider Arten, befindet ſich ein Griffel (**Stempel**, Piſtillum), mit einer wie eine Gabel getheilten Staubröhre (Stylus), welche bei den weiblichen Blümlein länger iſt, als bei den Zwittern. Unten an der Staubröhre befindet ſich der Eierſtock, woraus ein nacketer, dünner, länglicher und gelblicher Saame wird.

Die Haupt-Gattungen der Stabwurz ſind folgende:

Die große Stabwurz mit ſchmalen Blättern, oder das von unſern Gärtnern ſogenannte **Citronenkraut** (Citronelle). Das

Das große Citronenkraut, oder die sehr große Stabwurz mit schmalen Blättern, so aus Italien kommt.

Die Stabwurz mit schmalen weißlichten Blättern, welche in den Gegenden von Grenoble ziemlich gemein ist.

Die kriechende **Alpen-Stabwurz**, welche sehr schöne goldfarbige Blumen trägt.

Die **Spanische Stabwurz**, mit silberfarbigen und dem Pontischen Wermuth ähnlichen Blatt. Die Cultur aber verändert ihre weiße Farbe.

Die Stabwurz, deren Blatt ungespalten, breiter als bei vorerwähnten Gattungen, grün, dunkel und gleissend ist, und dem Leinblatt gleichet, und einen scharfen Geschmack und angenehmen Geruch hat, ist der sogenannte **Dragun, Dragon, Dragonkel, Dragoncelle, Dracon-Kraut, Zittwer-Kraut, Traben, Bertram, Schlangen-Kraut, Kaisersalat**, Fr. Estragon, den man als ein Beikraut zum Salat gebrauchet. Diese Pflanze wird ungefähr zwey Fuß hoch, und treibet verschiedene Aeste, worauf sich, nach einer kaum zu erkennenden Blüthe, ein ungemein kleines Saamenkorn erzeuget. Diese Art Stabwurz unterscheidet sich insbesondere von den andern darinn, daß sie ihre Stengel alle Jahr verlieret; ihre Wurzeln aber dauern mehrere Jahre nacheinander. Dieses ist die Artemisia Dracunculus *Linn.* foliis lanceolatis glabris integerrimis, oder Abrotanum lini folio acriori & odorato *Tournef.* oder Dracunculus hortensis *Bauh.* oder Dracunculus esculentus sive Tarchon *Officin.* oder Draco herba *Dodon.* Dracuncellus, Dracunculus, Draco herba acetaria, Drachon, Draco hortensis, Tragum vulgare, Dracunculus esculentus, Dracunculus acetarius. Unter denen auf dem Felde wachsenden Gattungen, finden sich einige, welche wie Eberwurz (Carlina) riechen.

Die meisten Stabwurz-Arten laßen sich leicht ablegen; und ein Zweig, welcher nach der Erde zu schiesset, schlägt gar bald Wurzeln aus; daher pflegt man sie fast

gar nicht mehr aus Saamen zu erziehen. Man pflanzet dieſe Ableger, zu Ende des März oder Anfange des Aprils, in ein leichtes Erdreich; bei trockener Witterung begießet man ſie wöchentlich zwey bis dreymahl, ſo lange bis ſie Wurzel gefaßt haben; wozu ſie weit eher gelangen, wenn man ſich die Mühe giebt, und ſie gegen Mittags, wenn die Sonne heiß ſcheinet, bedecket.

Will man davon ſäen, ſo mus dieſes ſogleich geſchehen, ſobald das Saamenkorn reif iſt, weil es ſehr bald vertrocknet.

Die Stabwurz, welche nach Eberwurz riechet, widerſtehet der Kälte ſehr; ſie hält, in einem trocknen und wenig bearbeiteten Boden, viele Jahre aus; in guten Erdreiche hingegen dauert ſie nicht ſo lange.

Die Alpen-Stabwurz, die Spaniſche Stabwurz, und die mit dem Camillenblatte, laßen ſich ſowohl durch Ableger, als auch aus Saamen, aufbringen. Im letztern Falle ſäet man ſie, zu Anfange des Frühjahrs, in ein warmes und trocknes Erdreich. Wenn der Saame aufgegangen iſt, mus man kein Unkraut darneben leiden. Wenn die jungen Pflanzen ungefähr vier Zoll hoch geworden ſind, kann man ſie in Töpfe verpflanzen, und ſolchergeſtallt mit Bequemlichkeit, den Winter über im Gewächshauſe erhalten. Andere können anderswo in das freie Land geſetzt werden, woſelbſt man ſie ſo lange begieſſet, bis ſie ſich angewurzelt haben; nachher iſt weiter nichts nöthig, als daß man nur das in ihrer Nachbarſchaft hervortreibende Unkraut ausjäte. Dieſe Pflanzen haben vom Froſte nichts zu befürchten, als ſo lange ſie noch zart ſind; haben ſie aber eine Stärke erreicht, ſo thut ihnen der gemeine Froſt keinen Schaden mehr, vornehmlich, wenn man ſie in einem trocknen und magern Erdreiche ſtehen hat.

Die beyden erſtern Gattungen werden eben ſo wie die andern Pflanzen in Küchengärten gepfleget.

Der

Der Dragun vermehret sich theils aus Saamen, theils durch Wurzel fassende Stöcke, theils durch Ableger.

Gemeiniglich aber pflegt man im Frühjahr etliche alte Büsche auszureissen, in mehrere Theile abzusondern, und einen Fuß weit von einander auf gehörig zubereitete Beete zu verpflanzen. Dieses Pflanzen geschiehet, sobald die Spitzen aus der Erde hervorbrechen; wollte man länger warten, so würden die Pflanzen schwerer Wurzel fassen.

Wenn die Pflanze groß ist, werden die Blätter hart, und man nimmt alsdenn nur die von den jungen Trieben. Man kann aber das Blatt beständig dadurch zart und weich erhalten, wenn man alle vierzehn Tage eine gewisse Quantität davon am Stocke abschneidet, welcher nicht eher, als zur Zeit des Frostes, wieder auszuschlagen aufhöret.

Man muß den Dragun, wenn es nöthig ist, behacken, und vom Unkraute säubern, und bei heißem Wetter fleißig begiessen. Nachher schneidet man ihn, nach Allerheiligen, der Erde gleich, ab, und bedecket ihn mit einem Zoll hoch Misterde. Bei dem Abschneiden mus man sich sorgfältig in Acht nehmen, daß man die Wurzel nicht mit heraus reiße, weil dieselbe nicht sehr vest sitzet. Um denselben den Winter hindurch zu erhalten, hat man sonst weiter nichts zu beobachten nöthig. Bloß seine junge Triebe pflegen beim Eintritt des Frühlings leicht zu erfrieren; man bedecket sie daher, wenn man Frost vermuthet, mit Matten oder trockenem Stroh.

Man thut wohl, wenn man das Pflanzen alle drey Jahre erneuert.

Will man Dragun im Winter haben, so verpflanzet man um Allerheiligen etliche Stöcke auf ein Beet, und pfleget dieselben eben so, wie andere, um dieselbe Zeit in ein Mistbeet gebrachte, Gewächse. Der Dragun läßt sich auf ein und eben dasselbe Beet mit allen denenjenigen Pflanzen, welche sich mit sechs Zoll Misterde begnügen, zusammenbringen.

Man kann die Stabwurzarten, weil sie ihre Blätter nicht verlieren, füglich in den Winter-Lustgebüschen anbringen.

Einige Gattungen tragen sehr artige Blumen, welche man insgemein **Goldknöpfe** (Boutons d'or) nennet.

In der Medicin bedienet man sich gemeiniglich nur der beiden erstern Gattungen. Die Alten machten aus dieser Pflanze mehr, als die Neuern.

Eine Portion Dragun, soviel man mit zween Fingern fassen kann, wie Thee, mit einem halben Maaß Wasser infundirt, ist sehr gut für Schwäche des Magens, Unverdaulichkeit und Uebelkeiten. Wir haben bereits erwähnt, daß man den Salat mit den Blättern davon zu versetzen pflege. Man nimmt dieselben auch, recht klein gehackt, unter Eierkuchen. In Essig eingelegte Pfeffergurken bekommen davon einen hohen Geschmack. Man legt auch die Dragunblätter in gemeinen Essig, und läßt ihn damit ziehen; dieser nimmt den Geschmack davon an, und wird nachher **Dragun-Essig** (Vinaigre d'estragon) genannt.

* In den ältern Zeiten hat man dafür gehalten, der Dragun werde aus dem Leinsaamen, wenn solcher in rothen Essig geweicht, und in einen Garten, oder in eine gespaltene Meerzwiebel, oder Rettig gesteckt, und so zusammen in die Erde gelegt werde, erzeuget.

Verschiedene Franzosen hatten, nach dem Berichte des 93 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, in dem letztern Kriege die Gewohnheit, das frische Fleisch, welches nicht sogleich verbraucht werden sollte, bei heißen Tagen mit diesem Salat- und Suppen-Kraute Dragun zu reiben, um dadurch die Schmeißfliegen von demselben abzuhalten. Dieses Mittel hatte allemahl eine sehr gute Wirkung, und dabei den Vortheil, daß das Fleisch keinen üblen Geschmack annahm. Der Verfasser dieser Nachricht ward durch die Bemerkung, die er machte, daß kein einziges Blatt von diesem Kraute, welches doch im Anfange des

Früh-

Frühlings sehr zart ist, angefressen würde, ja, daß sogar nur sehr selten auf und bei denselben ein anderes Insekt, ausser Schnecken, welche sich bei der Wurzel des Krautes aufhielten, anzutreffen wäre, im Frühjahre 1768, da es sehr viel Erdflöhe gab, veranlaßt, mit dem Dragun einen Versuch gegen die Erdflöhe zu machen. Er brachte von diesem Kraute ohngefähr 4 Hände voll zusammen, welches er fein zerhackte, in einen Topf that, mit ohngefähr einem Stübgen weichen Wassers begoß, mit starkem Papiere zuband, und 24 Stunden an der Sonne stehen ließ. Mit diesem Wasser begoß er, wenn die Sonne den Thau abgetrocknet hatte, eine Ecke des Beetes, auf welchem Kohlpflanzen standen, fuhr einige Tage damit fort, und goß auf das zerhackte Kraut noch viermahl nach einander frisches Wasser, welches leztere zwar beständig schwächer wurde, dennoch aber noch immer den Geruch des Krautes behielt. Nach diesem Begießen zeigte sich ein merklicher Unterscheid unter denen mit diesem Extracte begossenen und nicht begossenen Pflanzen. Jene standen sehr frisch, und sehr wenige Blätter waren angefressen, da hingegen von diesen nur noch der Stengel übrig war. Ein ähnlicher Versuch ward im folgenden Jahre mit diesem getrockneten Kraute im Großen gemacht. Es wurde ohngefähr ein Himtenvoll auf einer Futterlade kleingeschnittener Dragun in ein Ochshoofd gethan, dasselbe mit weichem Wasser etwas über halb angefüllt, und vest zugedeckt. Nachdem diese Masse etwa zweymahl 24 Stunden an der Sonne gestanden, und einige mahl umgerührt war, wurde ohngefähr um 9 Uhr Morgens und um 2 Uhr Nachmittags eine Brause voll von dem Extracte über ein Beet Kohlpflanzen und ein Beet Mairüben gegossen, wobei aber das zerschnittene Kraut beständig im Faße zurückgelaßen, und nach verbrauchtem erstern Gusse mit frischem Wasser wieder überschüttet wurde. Mit diesem Begießen wurde bis in den achten Tag fortgefahren, da

dieſe ganze Zeit über kein ſonderlicher Regen einfiel, welcher die Erdflöhe hätte zurückhalten können, und ſoviel ausgerichtet, daß von den verſchiedenen Sorten Kohlpflanzen gar nichts abgefreſſen, an den Mairüben aber nur ſehr wenige Blätter beſchädigt wurden. Ein nahe dabei liegendes Beet mit Kohlpflanzen wurde mit gemeinem Waſſer zu eben der Zeit und eben ſo oft begoſſen; es konnte aber dadurch kaum die Hälfte Pflanzen vor den Erdflöhen erhalten werden.

Abrotanum femina, ſiehe Santolina.

Abrouti (Bois) heißt ein Holz, welches ſchlecht gewachſen und übel geſtalltet geworden iſt, weil die Treib- oder Schoß-Reiſer von dem Vieh abgefreſſen worden ſind. Siehe Rabougri.

* **Abrufen**, heißt bei den Kramerhandwerken, die an Markttagen ihre Stände neben einander oder einander gegen über haben, die Käufer von des andern Bude oder Stande wegrufen oder an ſich ziehen; welches nach einer guten Policei und in einigen Marktordnungen, auch wohl in den Innungsartikeln ſelbſt, ausdrücklich unterſagt iſt.

* **Abrufen**, bei den Jägern, ſiehe Ablocken.

* **Abrufen**, höret man auch in den Städten, und nunmehr an einigen Orten auf dem Lande, zur Nachtzeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewiſſe, ihnen vorgeſchriebene, Gaſſen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müſſen, daß durch Feuer, Dieberei und dergleichen ſchädlich Weſen daſelbſt kein Unglück entſtehen, ſondern die Einwohner ſicher und ruhig ſeyn mögen; da ſie denn alle Stunden durch ein Horn oder Rädſche, (Ratſche, Knarre) einen Laut von ſich geben, und dabei abrufen, wieviel die Uhr geſchlagen, um damit ihre Wachſamkeit anzuzeigen. Dieſes Abrufen geſchiehet Abends von 9 oder 10 Uhr, bis Morgens früh um 3. 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurz iſt.

D. F. Röders Betrachtung über das Singen der Nachtwächter: ſ. im 161 St. der Leipz. Samml. S. 371 — 374.

Abrumpeln, Ausspalzen, siehe unter Spelz.

Absäugeln, Absäugen, Abseugeln der Bäume; siehe Ablactiren.

* Absatteln, heißt, wenn man den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferde abnimmt. Dieses soll, wenn ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kommt, nicht sogleich, sondern, wenn es vorher etwas herum geführt worden, auch genugsam abgekühlt ist, geschehen, hernachmahls aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischet, abgerieben und abgetrocknet, und mit einer warmen Frießdecke beleget werden. Siehe Abgeschirren.

* Absatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an denselben, dadurch die Ferse des Fußes von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Diese Absätze der Schuster werden theils von Leder, so auf einander gepappet, und von Rechtswegen Pfundleder seyn soll, gemachet. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemachet wird, so läßt es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Es gehet aber viel Betrug dabei vor, wenn sie sonderlich in der Mitten kleine Stückgen und schlechtes Leder nehmen; theils werden sie von hartem Holze gemachet; z. E. Birken, Eichen, Erlen, und von Büchen-Holz. Mit den Absätzen von Holze nähren sich manche Schuster, welche deswegen Absatz-Schneider heissen. Der Bauer beschlägt sie übrigens, der Dauer wegen, mit Zwecken. Die hölzernen Absätze, wenn sie nicht allzu spitzig unten zugehen, sondern da ziemlich breit sind, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln, werden Stamm-Hölzer genennet. Endlich hat man auch eiserne Absätze an den Pohlnischen oder Husaren-Stiefeln. Bei andern Handwerkern bedeutet Absetzen etwas anders. Siehe diesen Artikel.

In der Baukunst wird Absatz derjenige Ort genennet, wo das Gebäude nicht in einem gerade fortgehet, sondern um einen oder mehr Stufen ausleiget und erhaben ist;

dergleichen Abſätze brauchen die Maurer, wenn ſie die untere Dicke der Mauern oben auf einmahl einziehen, und die Mauer dünner machen. Dergleichen Abſätze pflegt man, ſo viel möglich, zu verbergen, denn ſie ſind eben nicht allzu zierlich an einem Gebäude. An Kirchenthürmen pfleget man aus dem Viereck Abſätze abzuſtechen, um den Thürmen eine mehr eckige Geſtallt zu geben, welche Abſätze aber mit Kupferblech alſo zu belegen ſind, daß ſie die Geſtallt kleiner wohl abſchießender Dächer erhalten; würde dieſes nicht beobachtet, ſo ſtehet das Regenwaſſer auf dem Stein, und höhlet mit der Zeit den Stein aus, und macht ihn anbrüchig.

Im Gartenwerke nennet man Abſatz, oder Rabat, Lat. Pulvinus, den ordentlich geraden Boden, wo er an den Wänden und Gängen, durch einen Vorzug von Buchsbaum, oder anderer Einfaſſung, ungefähr einer Elle breit, abgeſchnitten, und Blumen oder allerlei Staudengewächſe dahinein geſetzet worden.

Abſatz-Zweck, ſiehe Zweck.

Abſceß, Lat. Abſceſſus, Fr. Abcès, Eitergeſchwulſt oder Geſchwür bei Schafen, Hühnern, Pferden, Raubvögeln. Siehe unter den Artikeln: Geſchwür, Krankheiten ꝛc.

Abſchälen der Bäume, Fr. Ecorcher le bois; ſiehe Schälen der Bäume.

Abſchälung, Abſtreifung der Haut, Lat. Excoriatio, Fr. Ecorchure, das Abgehen des äuſſern oder Ober-Häutleins, welches durch eine gewiſſe äuſſere Urſache, als: ein ſtarkes Reiben, das Feuer, ſcharfe Dinge ꝛc. veranlaßt wird. Siehe Schaf, Feſſelwund, Maul ꝛc.

Abſchärfen, ſiehe unter Ablöſen.

* **Abſchäumen**, oder Abſäumen, iſt eine Beſchäftigung der Köche und Köchinnen, wenn ſie den Gäſcht und das Unreine, ſo ſich von dem am Feuer ſiedenden Fleiſche losreiſſet und aufſteiget, vermittelſt eines mit Löchern durchſchlagenen, oder ſogenannten Schaum-Löffels abſchöpfen, damit

damit die ausgekochte Brühe von allem zähen Schaum gereiniget werde.

* **Abschäumung, Abläuterung**, Lat. Clarificatio, heißet die Absonderung des unreinen Schaums von den fließenden Dingen, sonderlich im Kochen, Färben, Seifensieden, u. d. gl. sonderlich aber in Chymischer Arbeit, ja auch bei dem Schmelzen der Metalle. Es geschiehet auf vielerlei Art, entweder an und vor sich, indem man die Hefen eines Dinges sinken und sich niedersenken läßt, als wie bei dem Rosen- und Limonien-Safte ꝛc. oder es geschiehet im Kochen an der Sonne und Feuer, wie bei dem süß- und sauern Apfel-Safte; oder man thut im Kochen entweder das Weiße vom Ei, oder Wasser, darzu, wenn z. E. Zucker oder Honig clarificirt oder abgeschäumet wird, oder es wird Essig darzu gethan; und zuweilen clarificirt man auch durch wiederhohltes Durchseihen; oder man nimmt, vermittelst eines Schaumlöffels oder Schüppe, den aufsteigenden Unflath hinweg.

* **Abscheiden**, bei den Jägern, Hirsche und Thiere in einem Jagen aus einander scheiden. Wie dieses geschehe, siehe unter dem Artikel: **Scheiden**.

* **Abschied**, Lat. Missio, Erlaßung des aufgehabten Dienstes; imgleichen das schriftliche Bekenntnis der ertheilten Erlaßung, oder das Zeugniß, welches von der Herrschaft einem Dienstboten ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellet wird. Ohne solchen Abschied soll, nach vielen Gesindeordnungen, das Gesinde nicht gemiethet werden.

* **Abschiessend**, heißet man diejenige Farbe am Tuche, Zeuge, an einer Wand, und dergleichen, welche keiner vesten Art ist, sondern in der Sonne verschiesset, oder ihr erstes Ansehen verlieret, und immer von Tage zu Tage sich heller träget. Dergleichen abschiessende Farben sind: Violet, Rosa, schlecht Carmoisin, und ge-

meine rothe Farben, besonders Lichtgrau, wenn dasselbe nicht mit genugsamen bunten Fäden vermischt ist; wie auch die sogenannten Topffarben. Die Probe von solchen abschiessenden Farben kann gemachet werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läppgen wohl in Essig tauchet, rein ausdrückt, und an der Sonne oder Luft trocken werden läßt, da sich denn dabei oft mehr Farbe in dem Essig, als im Tuche, nachher finden läßt.

Abschießig, Abschüßig, siehe **Abschuß**.

Abschirren, siehe **Abgeschirren**.

Abschlachten, siehe **Schlachten**.

* **Abschlagen**, wird von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt. Z. E. Der Zucker, das Getraide, das Leder, die Schuhe schlagen ab. Gleichwie hingegen das Steigen des Preises **Aufschlagen** heißet.

Abschlagen, Fr. Gauler, heißet auch gewisse Früchte, als: Eicheln, Nüsse, Birnen, u. s. w. welche zur Herbstzeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vermittelst eines Steckens oder einer Stange (Fr. Gaule) herabbringen.

* **Abschlagen**, heißen die Köhler, wenn sie einem angezündeten Meiler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine queer Hand um und um niederstechen. Wo es aber so stark im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es ganz vest zu, damit der Meiler sogleich niederkohle. Siehe **Kohle**.

* **Abschlagen**, wird auch von dem Hirsche und Rehbocke gesaget, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieselben wieder verecket sind, an gewissen Bäumen abschlagen und reinigen. Siehe **Schlagen**.

Bei den Säuen heißt **Abschlagen** soviel, als sie gehen durch von den Hunden.

* **Abschlagen, den Mist**, heißet, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mistwagen, vermittelst des Misthakens, auf das Stück, welches gedünget werden soll, herabziehen, und in ordentliche Haufen abladen.

* Ab-

* **Abſchlagen, das Waſſer**, heißet, wenn, um eines Mühl- oder andern Waſſer-Baues willen, oder ſonſt anderer kräftiger Urſachen halber, einem Bache oder Flußwaſſer ſein ordentlicher Lauf nicht gelaßen, ſondern daſſelbe, vermittelſt Aufziehung der Schutzbretter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchſtiches, einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Orte, wo man es, wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Urſachen halber, nicht gebrauchet, keine Verhinderung verurſachen möge. Es muß ſolches **Abſchlagen** eines Baches oder Fluſſes eine Zeitlang vorher den nächſtgelegenen Ober- und Unter-Müllern, als auch deren Herrſchaften und Innhabern der wilden Fiſcherei, zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit ſich dieſelben, ſowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fiſchens, und ſonſten, darnach richten können. Bei dieſem Abſchlagen kann man durch obrigkeitlich hierzu beſtimmte Schauleute alle Müller, und die Innhaber der am Waſſer gelegenen Häuſer, dahin anhalten, daß ſie das Nöthige bauen ſollen, damit nicht andere, um eines einigen willen, Schaden und Nachtheil durch öfteres Abſchlagen empfinden.

Abſchleifen, ſiehe **Schärfen**, und **Schleifen**.

* **Abſchleiffel, Schleifſpäne**, Fr. Ferre de Moulard, ſind die Abgänge von Eiſen und Stahl, welche bei den Meſſerſchmieden und Scheerenſchleifern unter währender Arbeit abſpringen. Es bedienen ſich derſelben einige Färber mit zum Schwarzfärben der wollenen Zeuge und Tücher, welchen dadurch aber großer Nachtheil geſchiehet, indem ſie davon zerriſſen werden; daher ihnen ſolches an vielen Orten auch ernſtlich unterſagt iſt.

* **Abſchleudern**, heißt bei den Zeugwirkern, wenn die Spule ab- oder ausſpringt.

* **Abſchneiden**, iſt eine gemeine Verrichtung der Köche, da ſie allerlei Federvieh, als: Tauben, Hühner, Enten, Gänſe ꝛc. mit ihrem Küchenmeſſer, oder ſonſt, tödten, welches

welches auf mancherlei Art vorgenommen wird; z. E. den Tauben werden die Köpfe umgedrehet und abgeriſſen: den Hühnern wird die Gurgel oder Kehle abgeſchnitten; den Enten werden die Köpfe abgehackt; die Gänſe aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblößet, und ſolche ausgerauft hat, werden in daſſelbe tief hinein geſchnitten.

* **Abſchneiden**, wird auch von den Bäumen gebrauchet, welches ein großer Nutzen iſt, immaßen am Stamm-Orte, als dem beſten Nutzſtücke des Baumes, nicht ſoviel in die Späne gehauen wird, welches an einem dicken Baume auf drey viertel Ellen lang Schaden thut; ſo iſt auch der Nutzen des Baum-Abſchneidens hierzu ſehr dienlich, daß, wenn man einen Baum auf einen gewiſſen Fleck hinaus fällen will, er die darneben ſtehenden Bäume nicht beſchädige, oder viel Laßreiſer umſchlage. Alſo kerbet man den Baum, wo er hinfallen ſoll, etwas ein, und ſchneidet mit der Säge von der andern Seite hinein. Wenn nun die Säge hineingeſchnitten hat, treibet man Keile hinter der Säge her. Ob die Keile gleich klein ſind, ſo fällt der Baum doch nicht über den Schnitt und die Keile, ſondern dahin, wo er eingekerbet worden.

* **Abſchneiden**, ſiehe **Abblatten**.

* **Abſchneiden halten**, heißt bei den Tuchmachern und Walkmüllern, zuſammen kommen, und ſich wegen der gewalkten Stücke mit einander berechnen. Denn, es werden die Tuche nicht einzeln, ſondern ganze Partienweiſe in die Walke geſchicket, worüber denn ſowohl die Walker, als Tuchmacher, gewiſſe Kerbhölzer führen, auf welche die Zahl der Stücke aufgeſchnitten wird. Dieſes dauert etwa vom Mai an, bis zu Ausgange des Septembers, da ſie denn um Michaelis ihre beiderſeitige Kerbhölzer gegen einander halten, deswegen Richtigkeit treffen, und ſie ſo abſchneiden. Dieſes iſt denn der **Abſchneidungstermin**, wobei ehemals den Tuchmachern

machern ein Schmaus gegeben zu werden pflegte. Man hat aber auch an manchen Orten, anstatt der Kerbhölzer, Zettel, welche hernach von jedem Meister bei dem Handwerke gegen ein Gewisses ausgelöset werden müssen.

Abschneiden ein abgesäugtes Pfropfreis, Fr. Sevrer une branche greffée en approche; siehe **Pfropfreis abschneiden.**

* **Abschnipperling**, heißt bei den Tuchmachern der Abgang an der Wolle. Siehe **Beschnippern.**

Abschnitt, heißt derjenige Theil, den man bei einem Jagen abgebrochen hat. Siehe auch **Abtritt.**

* **Abschnittlein**, heißen die Stückgen, welche von den Blechen im Zinnhause bei Blech-Fabriken abgeschnitten werden, und wovon der Blechmeister den Centner mit einem Gulden bezahlen mus. Auch heißen **Abschnittlein** eben diese Stücke bei den Klämpnern, die sie in den Abgang oder das Gekrätz werfen, und hernach wieder an die Schmelzwerke verkaufen.

* **Abschnittlinge der Bäume.** Die rechte Zeit, dieselben zu machen, ist gegen Anfang des März. Einige glauben zwar, und vieleicht nicht ohne Grund, es sey für die immergrünenden Bäume besser im Herbst. Hat man Zeit und Gelegenheit, so macht man, daß es einen Kropf oder ringförmige Geschwulst giebt; in dieser Absicht, wenn der Ast klein, darf man ihn nur mit einem Drath von Meßing, oder einen gewichsten Faden unterbinden; ist er aber dicker als ein Zoll, schneidet man einen Ring, einer Linie breit von der Rinde ab, und umschlingt die Wunden einigemahl mit Wachsfaden. Den Ort, wo der Kropf entstehen soll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden. Im Jahr darauf wird der Kropf sich formiren, oder gar schon kleine Würzelein geschossen haben. In beiden Fällen schneidet man den Ast unter dem Ringe ab, und pflanzet ihn an einen warmen oder schattigten Ort, der oft in Form eines Regens begossen, und mit kurzem Dung bedecket werden mus.

Für

bleich und fahl, und oftmahls in den Kielen stecken bleibet, auch gar kurz von Aehren und Halmen wird; er pfleget auch sodann den Brand gar leicht zu bekommen. Das Schröpfen des Korns mus ebenfalls vorsichtig geschehen, weil die Aehren nicht so tief, als beim Weizen, im Halme stecken, daher man solches Schröpfen allein auf denenjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tief stehet, vorzunehmen hat. Die Wintergerste hat das Schröpfen selten nöthig: hingegen pflegt man die Sommergerste, wo sie sehr geil Erdreich hat, mit gehöriger Vorsicht, gleich dem Weizen, zu schröpfen; auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber, mag es ohne Schaden nicht geschehen.

* **Abschroten.** Dieses Wort brauchen einige Wasser-Architecten, wenn sie Quellen versetzen, oder in fernerm Laufe, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, verhindern. Auch wird durch dieses Wort diejenige Arbeit angezeigt, wenn man von einem großen Stücke Holze oder Steine, durch dazu geschickte Werkzeuge, dergleichen Schrotsäge, Meissel und Schlägel sind, ein kleineres absondert.

Abschrüpfen, siehe **Abschröpfen**.

* **Abschüßig**, siehe **Abholzig**.

* **Abschuß**, wird von dem Wasser gesaget, wenn es schnell über eine sehr schief liegende oder hängende Fläche hinunter in eine Tiefe fällt, z. E. von einem Dache auf den Erdboden, oder von einem Berge in das daran liegende Thal. So wird auch diejenige Fläche **abschüßig** genennet, welche mit dem einen Ende viel tiefer lieget, als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf sie gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runder Körper ist, dennoch vor sich und ohne Zuthuung einer andern Hülfe, darüber herablaufen oder herunter rutschen mus.

Abschweifen, siehe **Absieden**.

* **Absehen**, Fr. Mire, heißt die Fliege oder das Korn auf einem Rohr oder Flinte.

* **Abseide**, ist eigentlich diejenige Art Seide, welche der Haspeler von den Seidenbälglein mit der Ruthe abziehet, wenn er den reinen Faden suchet, welchen er an den Haspel anlegen will; doch werden auch vielfältig alle Arten der Floretseide also genennet.

Abseifen, siehe Absieden.

Abseigen, Abseigern, siehe Abseihen.

* **Abseihen, Abseigen, Abseigern, Abseyen**, heißet, wenn man das über Asche, wie bei den Seifensiedern, oder über eine andere Materie, die ebenfalls locker, staubig, und leicht durchdringlich ist, als: Sand, gegossene Wasser gemächlich ablaufen läßt, so daß solches einige Zeit darüber gestandene Wasser immer klar und hell bleibe, und nicht durch Anstoßen und Rütteln des Gefäßes etwa trübe gemacht werde.

So pfleget man auch die bei der geronnenen Milch oder dem Quark annoch sich findende wässerige Materie, oder die sogenannten Molken, davon abzuseihen, indem man den Quark in einen spitzig zugeschnittenen aufgehangenen leinwandenen Sack schüttet, und das wässerige Wesen sich durchziehen, und in ein darunter gesetztes Gefäß abtröpfeln läßt.

* **Abseiten**, oder **Flügel**, heißen die Nebengebäude, welche an ein Hauptgebäude anstoßen, und von demselben seitwärts ablaufen.

Absenken, Fr. Allier. Dieses Wort war ehemahls unter den Französischen Landleuten gebräuchlich, und bedeutete soviel, als Bäume durch Nebensprossen, Schoßreiser oder Ableger (Absencker) zeugen. Allein heutiges Tages ist dieses Wort alt, und man brauchet es nicht mehr; denn jetzo saget man: Planter de bouture, planter des rejettons, Setzlinge pflanzen.

* **Absenken, Ablegen**, Fr. Provigner, wird bei den Gärtnern diejenige Art und Weise genennet, nach der sie gewisse Bäume und Gewächse, z. E. Citronenbäume, Weinstöcke, Nelken u. d. gl. zu vermehren und fortzu-

Für die zarten fremden Bäume kann man sogenannte Couches lourdes anlegen, d. i. rechts und lincks des Beets Gräben machen, mit Mist ausfüllen und solchergestallt die Pflanzen erwärmen. Erlaubt es weder die Zeit noch Gelegenheit, einen Kropf hervorzubringen: so mus man wenigstens die Aeste so nahe an dem ältern Ast abschneiden, daß der runzlichte dicke Theil an dem Schnittlinge bleibet, weil dieser Theil zum Wurzelschiessen geneigt ist; hingegen läßt man ihn aus gleichem Grunde an dem Schnittling stehen, wo etwa Nebenästlein müssen abgeschnitten werden, so weit er in die Erde gehet.

Abschoß, siehe Abzugs-Geld.

* **Abschrauben**, heißt bei den Jägern, eine Schraube an einem Gewehr oder Eisen losmachen, oder den Stein vom Hahn herunter nehmen, und einen frischen Stein aufschrauben. Ferner heißt **Abschrauben**, oder **Abstehlen**, wenn ein Fuchs in dem Treiben den Treibern und Hunden entgehet, und sich gar aus dem Treiben hinweg begiebt. Dieses nennt man: **der Fuchs hat sich abgeschrauber.**

* **Abschrecken**, heißt das Wildpret des Nachts durch Schreien und Lermen von den Feldern in das Gehölz jagen, damit es sich nicht versprenge, und aus dem Gehege in fremde Reviere gehe. Dabei die Jäger Obsicht haben, daß das Wild nicht geschoßen, oder mit Prügeln oder scharfen Steinen geworfen werde, dadurch dasselbe Schaden nehmen könnte. Oefters siehet man mehr auf die Vielheit des Wildprets, als auf den Nutzen der Unterthanen.

Abschrecken, wird auch genennet, wenn ein in ein hohes Zeug oder in Lappen eingerichtetes Wildpret, sich vor dem Zeug oder Lappen scheuet; man sagt alsdenn, es **hat sich abgeschrecket.**

* **Abschreien**, bei den Jägern; siehe **Ablocken.**

* **Abschreiten**, nennen die Jäger, wenn sie durch Schritte nach der Länge der Tücher, die Entlegenheit der Orte

und

auch von andern Vorschlägen Feldeck, im wohlerfahrnen Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, S. 547, nachzusehen. Siehe Einlegen

* **Absenkung.** Bei Weinbergen hat man zu beobachten, daß man allezeit junge Stöcke durch das Absenken und Einlegen zuziehe. Das Absenken ist wohl zwar das gewisseste; jedoch geschiehet hierdurch den alten Stöcken eben auch nicht viel gutes; es machet auch im Weinberge wegen des Absenkens in der Arbeit einige Verhindernis, und siehet auch nicht ordentlich aus. Immittelst ist dieses Absenken gleichwohl auf diese Art recht nützlich; Wenn man siehet, daß der alte Stock beginnet schlecht zu werden, so kann man gleich wieder einen dabei absenken. Wenn nun der junge angewachsen, so nimmt man den alten weg, und ziehet also den jungen fort. Was aber das Einlegen betrifft, davon siehe diesen Artikel.

* **Absetzen,** heißt 1) bei Kaufleuten, Kramern, oder auf den Kauf in Vorrath arbeitenden Handwerken soviel als Waare verkaufen, und ins Geld setzen oder gegen andere Waare umtauschen. 2) Bei den Schmieden, wenn sie das Eisen an die Kante oder Schärfe des Amboßes halten, damit solches an dem Orte, wo es stark bleiben, oder den Absatz haben soll, durch die darauf zu führenden Schläge nicht getroffen werde. 3) Die Tuchscheerer nennen absetzen, wenn sie die Haare mit einer großen Bürste auf dem Scheertische zustreichen. Die Tücher von Rähmen werden ausgeschoren, sodann abgesetzet, nehmlich über den Tisch gestrichen.

Bei den Jägern wird das Wort Absetzen in verschiedenem Verstande genommen. 1) Heißet absetzen: wenn das angeschlagene Gewehr von dem Backen wieder abgenommen wird. 2) Wenn aufgehört wird mit dem Blasen auf dem Wald- oder Hift-Horn, heißt abgesetzet. 3) Kurze Hifte stoßen, sagt man: die Hifte absetzen.

* **Abſetzen der Kälber**, Fr. Sévrer, heißet, wenn man ſie von der Kuh wegnimmt und abgewöhnet, nachdem ſie etwa vier bis fünf Wochen an derſelben geſogen haben. Die Landwirthe nennen ſolches auch abbinden, abnehmen, oder abſpänen; und ein dergleichen weggenommenes und zum Aufziehen ausgeſuchtes Kalb, heißt ein **Abſetze-Kalb**; ſiehe **Kalb**.

Abſetze-Ferkel, ſiehe **Ferkel**.

Abſetze-Kalb, ſiehe **Kalb**.

Abſetze-Lamm, ſiehe **Lamm**.

Abſeugeln, ſiehe **Ablactiren**.

Abſeyen, ſiehe **Abſeihen**.

* **Abſieden, Abſchweifen, Abſpühlen**, Fr. Decruſer oder Decreuſer les ſoyes, iſt die erſte Zurichtung der rohen Seide, da man ſie in kochendes Waſſer leget, damit man ſolche entweder von den Seidenbälglein deſto leichter herunter bringe, oder zum Färben zurechte mache. Bei dieſem leztern, welches die Färber auch **abſeifen** nennen, läßt man die Seide mit guter Seife abkochen, hernach aber in Fluß- oder Brunnen-Waſſer wohl ausſpühlen, und hierauf in ein kaltes Alaunbad einweichen, wovon der ſchöne Glanz der Seide hauptſachlich herrühret.

Vom Abſieden bei den Färbern, ſ. **Oeconomiſche Nachr.** St. 109, S. 109—114.

Abſieden, ſiehe **Sieden**.

Abſieden, einen Trank; ſiehe **Trank**.

Abſinthe, (Vin d'Aluine oder d') **Wermuthwein**; ſiehe unter Abſinthium, und Wein.

Abſinthiomenon, ſiehe Abrotanum.

Abſinthium, Aloina, Myrrha Germanorum, Fr. Abſinthe, Abſynthe, und in gewiſſen Provinzen Gros-Fort, T. **Wermuth, Alſen, Else, Elze, Fremete, Wildenkraut, Wiegenkraut, Wermet, Wermüde, Wärmbde, Weronmuth, Wurmtod, Grabekraut.** Eine aromatiſche Pflanze, wovon es über dreyßigerlei Gattungen giebt.

In

In der Medicin gebrauchet man vornehmlich zwo Gattungen, die große und die kleine.

Der große (edle, Pontische, welsche, Römische) **Wermuth**, L. Absinthium majus, nobile, Ponticum oder Romanum, Fr. grande Absinthe, oder Absinthe Pontique und Romaine, welcher auch bisweilen der **breitblätterige Wermuth**, Fr. Absinthe à feuilles larges, Aluine blanche, und bisweilen schlechtweg Aluine, genannt wird, ist der eigentlich sogenannte, unter diesem Nahmen in den Kramläden und unter dem gemeinen Manne bekannte, Wermuth. Es ist eine perennirende Pflanze, welche ohngefähr zwey Fuß hoch wird. Ihre Stengel sind weißlicht, mit ausgehöhlten Streifen geziert, vest, rund, fleischigt, voll Mark, astig, und mit Knoten besetzt. An jedem Gelenke begiebt sich das äussere Häutgen, von dem Stengel, welchen es bedeckte, los, siehet an diesem Orte wie eine Scheide aus, und wird entweder zu einem Blattstiele oder Zweige, welcher fast dreyeckig, an der innern Fläche, wie eine Rinne tief ausgehölst, fleischigt, und ohne Gelenk ist. Das äusserste Ende ist mit verschiedenen Reihen Blätter paarweise besetzt, und endiget sich mit einem einzigen Blatt. Jedes Blatt, es mag dasselbe entweder an einem Zweige vestsitzen, oder aus dem Stengel selbst hervorkommen, bestehet allemahl aus mehrern ganz deutlichen Flügeln (Lobi); so daß man sagen kann, daß sich wirklich nur ein einziges Blatt an dem Ende eines jeden Zweiges befinde. Die ganze Pflanze ist bei ihrer ersten Entstehung weiß. Der Geruch des Wermuths ist stark, aromatisch, und wenig angenehm. Der Geschmack ist scharf, und überaus bitter. Der Untertheil des Stengels wird, wenn er alt geworden, braun und holzig. Die Wurzeln dieser Pflanze sind holzig, von mittelmässiger Dicke, sehr faserig, und schmecken angenehm aromatisch, ohne Bitterkeit. Oben aus den Zweigen kommen lange und dünne Aeste hervor, worauf wechsels-

aus dem Saamen, welchen der Wind oder Regen an dieſem Orte ausbreiten.

In den Gärten pfleget man ihn durch die Ausſchößlinge an der Wurzel, welche ſich an großen Stöcken finden, zu vermehren, indem man dieſelben im Herbſt oder Frühjahr abreiſſet, und ſofort nach der Schnur, zwey bis drey Zoll von einander, und fünf bis ſechs Zoll tief, wieder pflanzet.

Ein jedes Clima und Erdreich ſchicken ſich für ihn. Er iſt gar nicht ſchwer zu erziehen, ſondern widerſtehet in freiem Lande allen rauhen Witterungen. In den warmen Ländern iſt dieſe Pflanze weit kräftiger.

Ein und eben derſelbe Stock dauert bisweilen an zwanzig Jahre. Man ziehet und ſchneidet denſelben zu Kugeln an den Ecken der Abtheilungen und Einfaſſungen der Gartenfelder. Der Strauch, welchen er darſtellet, wird an zwey bis drey Fuß hoch, und behält öfters den Winter hindurch ſeine Blätter, deren helles Grün ſehr ſchön ins Auge fällt; ſeine Blüthen hingegen ſind von keiner glänzenden Farbe.

Man thut wohl, wenn man den Wermuth alle Jahre beſchneidet, und alle zwey Jahre erneuret, und die älteſten Stöcke aushebet.

Der Saame wird im Auguſt-Monate geſammelt.

Herr Bradley meldet, daß die Schweine, wenn ſie von dem reifen Saamen freſſen, denſelben nicht verdauen, und daß er, nachdem ſie denſelben wieder von ſich gelaßen haben, aufgehe und ſehr geſchwind in die Höhe wachſe.

Der kleine Wermuth wird eben ſo, wie der vorerwähnte, gezogen. Er hält den Winter aus.

* Außer dem mannigfaltigen mediciniſchen Nutzen des Wermuths, findet auch die Land- und Haus-Wirthſchaft bei dieſer Polychreſt-Pflanze ihren Vortheil. Alſo lieſet man in den Breßlauer Sammlungen, daß wider die Ameiſen an den Bäumen nichts

nichts beſſer ſey, als Wermuth und Bieberklee abgeſotten, und mit einer Spritze zwiſchen die Rinde, welche jene unterfahren, zu appliciren. Hingegen ſollen die Maikäfer am beſten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Wermuth angezündet wird, und dieſelben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man ſoll nehmlich dieſes bittere Kraut in Waſſer kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauſes beſtreichen, damit man dieſen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmahl zu verlaßen. Was ferner dieſe Pflanze für eine Wirkung habe, zu Vertilgung der Erdflöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bei Betten und Kleidern, iſt faſt allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben.

Nachricht von dem Wermuth, als einem Mittel wider die Flöhe: ſ. im 76 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Sicheres Mittel, die Ameiſen vom Zucker abzuhalten, vermittelſt kleiner Sträuchlein von trocknen Wermuth: ſ. im 78 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756; desgl. im 35 St. der Stutgarter phyſikaliſch-ökonom. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1757, S. 544, f.

Wermuth-Bier, wird auf unterſchiedene Art gemachet. Einige thun den Wermuth in die Bierfäſſer, und laßen das Bier zugleich damit vergähren; andere ſtreifen die Blätter und Knoſpen von den trockenen Stengeln ab, binden ſie in ein ſauberes Tüchlein, hängen ſie zum Spunde hinein in das Bier, und ſchlagen oben das Fäßchen mit einem Spunde fein dicht zu, daß kein Brodem heraus kann. Noch andere legen den Wermuth im Brauhauſe in einen Kübel oder Kühlfaß, und zwar ſo, daß ſie ihn in ein Säcklein thun, und dieſes unten auf den Boden annageln, gießen warmes Bier darauf, decken es mit einem Tuche zu, und wenn es zeitigt, ſo geben ſie ihm Hefen; ſie laßen den Wermuth

darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren; darnach füllen sie das Bier in das Faß, worinnen es bleiben soll, legen weiße Haselspäne dazu, und laßen es noch einmahl aufstoßen. Etliche laßen Wermuth in der Würze bis auf den dritten Theil einsieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laßen die eingekochte Würze mit so vielem Biere sieden, als sie dessen zu machen verlangen.

Wermuth-Branntwein, wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alantwurz, von jedem ein Pfund; Pomeranzenschalen, ein viertel Pfund. Alles klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maaß guten Branntwein darüber geschüttet, alsdenn den Krug vest verbunden, und 4 Wochen lang in einen Keller unter der Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber destilliret, und endlich in einem wohlvermachten Glase auf das beste verwahret.

Wermuth-Wein, siehe unter **Wein**.

Absinthium dulce, siehe Anisum.

Absinthium Alexandrinum, Gallicum, Seriphium, siehe Santonicum.

* **Absitzen**, nennet man, wenn jemand in dem Hause oder auf dem Gute eines andern, dem er Geld vorgestreckt hat, anstatt der Interesse, oder auch wohl zur gänzlichen Tilgung der Schuld, ohne Bezahlung einigen Miethzinses oder Pachtgeldes so lange wohnet oder sitzet, bis die vorgeschossene Summe bezahlt ist.

* **Absondern.** Dieses Wort wird gebrauchet, wenn man das Schlechte von dem Guten aussuchet und beiseite schaffet. Dergleichen Absondern hat man bei den Schafheerden nöthig, da öfters, wenn die Räude sich an einem zeiget, dasselbe alsobald abgesondert werden mus, damit nicht, nach dem Sprüchwort, ein räudiges Schaf die ganze Heerde räudig mache. Nicht minder

der pflegen die Schäfer die Abſonderung der Schafe vorzunehmen, um das unzeitige Springen zu verwehren. Es pflegen zwar einige dieſes unzeitige Springen dadurch zu verwehren, daß ſie den Böcken ein Leder, welches von dem Bauche des Bockes herabhänget, anhängen, als wodurch der Bock im Aufſpringen verhindert werde; allein, dieſes Mittel ſcheinet der Natur des Bockes zu widerſprechen, denn der Bock geräth, des Leders ungeachtet, in Brunſt, und verſchwendet ſeine Kräfte, welche man aber zu gelegener Zeit zum Nutzen anwenden laßen kann. Es iſt alſo beſſer, ſolche Schafe abzuſondern. Siehe auch Ausmerzen.

Abſorber; dieſes Wort gebrauchen die Franzöſiſchen Gärtner von den Räubern oder Zehr-Aeſten (branches gourmandes), welche auf den Obſtbäumen hervorkommen, und den andern Aeſten den größten Theil der Nahrung, welche dieſe nöthig haben, rauben, indem jene faſt allen Saft an ſich ziehen. Dergleichen Zehräſte nun müſſen ſorgfältig ausgeſchnitten werden.

Abſorbirend, Lat. Abſorbentia, Fr. Abſorbans, nennet man in der Landwirthſchaft ſolche Subſtanzen, welche eine ſtarke Kraft beſitzen, die Feuchtigkeit und Säuren aus dem Erdreiche in ſich zu ziehen, und zu verzehren; als: Kalk, Muſchel-Märgel, Kreide, u. d. gl.

Die abſorbirenden Erden ſowohl, als die übrigen Erd-Arten, ſondern den Salzgeiſt von den Subſtanzen, mit denen er die meiſte Verwandtſchaft hat, ab, ſie ſetzen auch die Salmiak-Salze aus einander, machen das flüchtige Alkali von den Säuren los, und nehmen ihre Stelle ein. Die abſorbirenden Erden ſind beinahe ohne allen Geſchmack. Dahin gehören: der Galmei, die Tutia, der Bolus, der Thon, der Letten, die rothe Bergenſche Erde, die Bergpech-Erde, der Ocher, die Bleiſiſche Erde, die Pattenſche Erde, der Tripel, die Mericaniſche Erde, die Pfeifen-Erde, die Samiſche Erde, die Chiiſche Erde, u. a. m.

Die

Die absorbirenden Substanzen haben darinn mit den aus Vegetabilien gezogenen feuerbeständigen Salzen eine Aehnlichkeit, daß sie die sauren Salze, bei denen sie eine Gährung hervorbringen, zu Mittelsalzen machen. Hingegen unterscheiden sie sich von eben diesen feuerbeständigen Laugensalzen dadurch, daß die Laugensalze der thierischen Fäulnis widerstehen, die absorbirenden Substanzen aber dieselbe erregen.

Abspänen, siehe **Absetzen der Kälber.**

Abspannen, siehe **Ausspannen.**

* **Abspannung des Viehes**, Lat. Abiegatus, ist eine Art des Diebstahls, da man des Nächsten Vieh, nicht sowohl durch öffentliche Dieberei, als durch heimliche List, mit Locken in die Häuser, Verbergen in den Ställen, Veränderung des Maals, durch Körnen und Wegfangen, u. d. g. zu entwenden und sich zuzueignen trachtet. Dergleichen wird am meisten mit dem Federvieh, und unter diesen zuvörderst mit den Tauben, vorgenommen, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in Acht genommen werden, weggewöhnen und abspannen laßen.

* **Abspannen**, heißet auch, wenn einer dem andern sein Gesinde durch heimliche Beschenkungen abwendig machet, und durch allerlei Versprechungen an sich zu bringen trachtet, und in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlaßet.

Absplittern, Fr. Eclater, ist ein Gärtnerwort, und wird von einem Aste oder einer Wurzel gesaget, die man entweder mit Willen, oder aus Unvorsichtigkeit, abreißet. Man sagt: Prenez garde de trop baisser cette branche, de peur de l'eclater, oder qu'elle ne s'eclate, d. i. Nehmet euch in Acht, diesen Ast allzu sehr zu beugen, ihr mögtet ihn absplittern, oder er mögte splittern.

* **Absprung**, nennen die Jäger, wenn der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stück Weges zurückgegangen, (welches einen **Wiedergang gethan** heißt,) und alsdenn davon auf die Seite abgesprungen ist, folglich

lich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemache hat. Die Haſen thun dergleichen Abſprünge zwey, drey und mehrere, wenn ſie vom Felde wieder nach dem Holze zugehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spuhr zu benehmen, damit ſie von denſelben nicht ſo leicht gefunden und aufgejagt werden können, ſondern deſto geſicherter in ihrem Lager verbleiben mögen. Bei einer Neue iſt der Abſprung ſchön zu ſehen.

Abſpühlen die rohe Seide, ſiehe Abſieden.

Abſpuhlen, oder Abwinden, brauchet man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereien, ſowohl als bei dem Klöppeln, Lein- und Woll-Weberei, u. d. gl. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von ſeinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Klöppel, ein ander kleines Röllgen und dergleichen, ſoviel deſſen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geſchiehet dieſes gemeiniglich vermittelſt einer ſogenannten Abwinde, Lat. Filatorium, oder kleinen hölzernen Maſchine, die aus einem an einer etwas langen Welle geſteckten Schwung-Rädgen beſtehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas ſtarker ſpitziger Drath hervorgehet, daran man den Klöppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, veſt anſtecken kann. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tiſch vor ſich geſtellten Maſchine ihre lange Welle herumgetrieben wird, und das darinn befindliche Schwung-Rädgen deren Lauf beſtändig befördert: ſo läßt ſich in kurzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drath oder Spindel beweglich iſt, vieles abwinden oder abſpuhlen.

* **Abſpuhlen**, heißet auch bey den Tuchmachern, Zeugmachern, Leinwebern und andern, die mit der Weberei und Garn zu thun haben, das Garn von den Schlauchen auf Spuhlen oder Pfeifen treiben oder winden. Und iſt ſolches eine Arbeit, welche erfordert wird, um die Fäden hernach in gehöriger Ordnung auf dem Stuhle,

Abends oder in der Frühe auf dem Anſtand nichts erpaſſen kann und hinweg gehet, ſagt man: der Jäger ſtebet ab.

* Abſtehen, heißt in der Fiſcherei, wenn die Fiſche und Krebſe ſterben, es mag ſolches aus natürlichen oder zufälligen Urſachen herrühren. Wenn die Teiche z. B. verödet ſind, da man ſie alle acht Jahre nur einmahl beſetzet und niemahls ruhen läßt; wenn das Waſſer darinnen faul und nicht abgelaßen oder mit friſchem verſehen wird; wenn ſie hart zugefroren ſind, und man ihnen keine oder nicht genug Luft verſchaffet, oder wenn den Fiſchen das Waſſer ganz entzogen wird, (dergleichen Entziehen des Waſſers die Forellen am wenigſten ausſtehen können): ſo pflegen die Fiſche, und vornehmlich die Karpfen, auf- und abzuſtehen. Die Vorboten davon ſind eine Menge Maden, Würmer und Fliegen. Alsdenn kommt die ſogenannte Fiſchmutter oder ein Wurm, wie ein Roßkäfer an Farbe und Bildung, nur etwas länger, breiter und ſtärker geſtaltet. Nach wenigen Tagen kommen Weißfiſche, Perſchlinge und Hechte matt und taumelnd, welchen bald die Karpfen folgen. Hier iſt nun kein ander Mittel, als daß man ſie auffängt, und ſogleich in friſches Waſſer bringet. Kann man das Waſſer in dem alſo verderbten Teiche in eine ſtarke Bewegung bringen, und ihm genugſame Luft verſchaffen, oder einen Theil deſſelben ablaßen, und anders hinein leiten: ſo wird es ſehr dienlich ſeyn, das gänzliche Abſtehen der Fiſche zu verhüten. Einige Fiſche können auch das Schießen im Waſſer nicht vertragen, ſondern pflegen davon abzuſtehen.

* Abſtehen, oder Abſterben, nennen die Gärtner, wenn ein Baum oder Gewächs, entweder Alters halber, oder durch einen andern ſchädlichen Zufall, den natürlichen Saft und die benöthigte Feuchtigkeit verlieret, welches ſich bald zeiget, wenn ſie an dem Gipfel dürres Holz anſetzen, in welchem Fall ſie Wipfel-dürre genennet werden,

den, und entweder nach und nach oder auf einmahl verdorren. Oder wenn sie die Blätter mit einem mahl fallen laßen, die Augen verschwarzen, und also in kurzer Zeit verdorren. Wenn solches an frischen und vorher gesunden Bäumen geschiehet, so ist entweder dem Baum etwas Schädliches zugekommen, oder angebohret, und scharfes Scheidewasser in das Loch gegossen, oder sonst ein scharfer Guß beigebracht worden, oder es ist eine Wald- oder Baum-Seuche daran Schuld, dergleichen Uebel insgemein die Darre genannt wird. Dergleichen Uebel kann von äusserlichen Mitteln in den Erdboden gebracht werden, durch zugebrachtes Feuer an Bäumen, welches, wenn es die Wurzeln ergreift, bald um sich frisset; deswegen in den Forstordnungen dieses Feuermachen theils gar verboten, theils an gewisse sichere Orte anverwiesen ist. Nicht selten hat man wahrgenommen, daß durch den Strahl das Feuer in einen Baum gekommen, der andere auch mit Darre angesteckt habe; vielmahl aber ist dieses Abstehen der Eigenschaft des Erdbodens, der allzu großen Hitze, Kälte, oder allzu großer Nässe, zuzuschreiben. Man hat auch die Erfahrung, daß die Bäume häufig abgestanden, wenn es viel geglatteiset. Dem Fortschreiten des Uebels des Absterbens der Bäume wird in Forsten durch Schneidung vieler Gräben begegnet, dadurch entweder die allzu große Feuchtigkeit abgeleitet wird, theils die Wurzeln Luft bekommen, und von andern abgesondert werden.

* Abstehlen, siehe Abschrauben.

Absterben der Bäume und Fische, siehe Abstehen.

* Abstoßen, ist die Redensart eines Zeidlers von einem fett gewordenen Bienenstock, den er nicht zur Leib-Imme behalten will, sondern bestimmt, ausgebrochen zu werden. Z. E. Die zu Leib-Immen sich schickenden Stöcke werden in der Zeidlung ausgemittelt; die andern, nehmlich die reichsten und ärmsten, werden abgestoßen.

aus dem Saamen, welchen der Wind oder Regen an dieſem Orte ausbreiten.

In den Gärten pfleget man ihn durch die Ausſchößlinge an der Wurzel, welche ſich an großen Stöcken finden, zu vermehren, indem man dieſelben im Herbſt oder Frühjahr abreiſſet, und ſofort nach der Schnur, zwey bis drey Zoll von einander, und fünf bis ſechs Zoll tief, wieder pflanzet.

Ein jedes Clima und Erdreich ſchicken ſich für ihn. Er iſt gar nicht ſchwer zu erziehen, ſondern widerſtehet in freiem Lande allen rauhen Witterungen. In den warmen Ländern iſt dieſe Pflanze weit kräftiger.

Ein und eben derſelbe Stock dauert bisweilen an zwanzig Jahre. Man ziehet und ſchneidet denſelben zu Kugeln an den Ecken der Abtheilungen und Einfaſſungen der Gartenfelder. Der Strauch, welchen er darſtellet, wird an zwey bis drey Fuß hoch, und behält öfters den Winter hindurch ſeine Blätter, deren helles Grün ſehr ſchön ins Auge fällt; ſeine Blüthen hingegen ſind von keiner glänzenden Farbe.

Man thut wohl, wenn man den Wermuth alle Jahre beſchneidet, und alle zwey Jahre erneuret, und die älteſten Stöcke ausheber.

Der Saame wird im Auguſt-Monate geſammelt.

Herr Bradley meldet, daß die Schweine, wenn ſie von dem reifen Saamen freſſen, denſelben nicht verdauen, und daß er, nachdem ſie denſelben wieder von ſich gelaßen haben, aufgehe und ſehr geſchwind in die Höhe wachſe.

Der kleine Wermuth wird eben ſo, wie der vorerwähnte, gezogen. Er hält den Winter aus.

* Außer dem mannigfaltigen mediciniſchen Nutzen des Wermuths, findet auch die Land- und Haus-Wirthſchaft bei dieſer Polychreſt-Pflanze ihren Vortheil. Alſo lieſet man in den Breßlauer Sammlungen, daß wider die Ameiſen an den Bäumen nichts

Haut, oder nach Weidmännischer Redensart, den Balg, abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raubthier ist, so hat doch derselbe darinn etwas Besonderes, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennet, auch derselbe nicht gestreift, sondern aufgeschärft und für zerwirkt gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirken pfleget. Siehe Abziehen.

Abstreifung, Abschälung der Haut; siehe Abschälung.

Abstricken, eine Nadel; siehe Stricken.

* **Abstutzen**, bei den Gärtnern, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden; siehe Ausgeizen.

* **Abstutzen**, sagen auch die Tuchscheerer, wenn sie ein Tuch oder einen wollenen Zeug zum ersten mahl überscheeren.

* **Absuchen**, heißt in der Jägerei, mit dem Hühnerhunde ein Feld aussuchen, ob Hühner zu finden sind.

* **Absüßen**, Lat. Edulcorare, heißt, wenn man etwas mit süßen Sachen süß macht. Wenn man z. E. die Aquavite mit Zuckerwasser absüßen will, so müssen die Zuckerwasser vorher also bereitet werden: Auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches mit einander aufgesotten; hernach läßt man dasselbe erkalten, und alsdenn wird davon soviel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kann. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken. Hingegen, wenn man allzuviel Zuckerwasser darunter thut, so wird er davon nicht nur gar trübe, sondern auch zu schwach.

Absynthium, siehe Absinthium.

Abtauschen, nennet man im Handel und Wandel, wenn man eine Waare gegen die andere verwechselt, entweder Waare gegen Waare, oder mit gewisser Summe auf die Waare zu geben, dabei man auf seiner Hut seyn mus, daß man die Waaren verstehe, und die Leute kenne, sonst kann man, statt des Nutzens, sich empfindlichen Schaden thun.

Abthon, Wiederthon, L. Adiantum aureum, Fr. Percemoulle; siehe unter Moos.

* Abtragen, sagt man von einem Berge, wenn solcher niedriger gemacht oder geebnet werden soll. Man sagt: Erde abtragen, um den unebenen Boden gleich zu machen; Fr. Vuider des terres. Wie es denn auch von der behutsamen Niederreissung eines Hauses gesagt wird.

* Abtragen, von der Tenne, heißt in der Landwirthschaft, wenn die Dreſcher das ausgedroſchene, geworfelte und rein gemachte Getraide, nach geſchehenem Aufheben von der Scheuntenne, in Säcken auf die Böden tragen, und daſelbſt behöriger Orten ausſchütten. Wenn der Aufhub ſtark und groß iſt, wird ein Landmann beſſer thun, wenn er alles Getraide in Säcke bringen, ſolche in der Reihe hinſtellen und abzählen läßt, auch im Abtragen ein paar vertraute Perſonen hat, einen auf der Tenne, den andern auf dem Boden, die jeglichen Abtrag der Dreſcher, ſo viel derer ſind, in der Zahl bemerken, da beider Aufmerker Zahl der Säcke übereintreffen mus. Läßt man es aber den Dreſchern ganz allein über, ſo kann viel Unterſchleif geſchehen. Ziehet man die Säcke auf die Böden, ſo ſind nichts deſto weniger dieſe beide Perſonen nöthig, deren einer ſo lange nicht von der Tenne gehen ſoll, bis alles abgetragen worden. Auf dem Boden wird jede Getraidſorte beſonders, nach deren Beſchaffenheit und Güte, zu Haufen geſchlagen; dabei man wieder zu beobachten hat, daß die Säcke rein ausgeſchüttet werden, beſonders bei den letztern, da einige böſartige Dreſcher beim Ausſchütten die Säcke unten einkneifen, und alſo eine Portion Getraide im Sack behalten, und nachher, wenn ſie in der Tenne Platz bekommen, unter dem Vorwand als ſtäubten ſie die Säcke aus, auf die Seite ſchaffen.

* Abtragen, den Leithund, heißt, wenn man denſelben auf der Fährte genugſam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen

oder

oder mehr Schritte seitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelaßen wird, nicht weis, wo er die Fährte verlaßen, daher wieder munter hinausschiesset, und Lust zum Suchen bekommt. Wenn man ihn aber jedesmahl mit dem Hängeseile nach der Arbeit von der Fahrte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wollte: so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht, und verderbet werden.

* **Abtragen**, heißt bei den Falkenierern, wenn sie die Blaufüße oder Schlechtfalken zur wilden Enten- Feld-Hühner- und Reiger-Baize abrichten und gebrauchen.

* **Abtreiben.** Dieses Wort wird bei den Jägern gebraucht; 1) bei einem Jagen, das Wildpret herausjagen, heißet abtreiben. 2) Sagt Abtreiben soviel als wehren, damit das eingestellte Wild nicht in den Zeug falle. 3) **Abtreiben, Abholzen** oder **Abmeisen**, ist ein Stück Holz niederschlagen laßen, zu Klaftern und Bauholz.

* **Abtreiben**, heißt bei den Papiermachern, das Papier oben und unten auf einem großen Reibeisen gleich machen. Es ist auch ein Forst-Terminus, und heißt soviel, als: das Holz abhauen; siehe **Abholzen**. Abtreiben geschiehet auch an den Bienenkörben also, daß man sie auf die Krone setzet, so daß die Oeffnung oben ist. Das Flugloch wird vest zugemacht, und ein lediger Korb oben über die Oeffnung gesetzet, dabei die Fuge an den Rändern mit Tüchern verwahret wird, damit keine Biene heraus komme. Alsdenn fängt man an, mit Fingern und Händen am untersten Korbe zu klopfen und zu trommeln, um die Bienen zu beunruhigen, die sich denn auch durch solches Geräusch, in den obersten ledigen Korb hinauf ziehen, so lange man mit dem Anschlagen an den untersten anhält. Man kann auf solche Art, entweder den ganzen Korb, oder auch nur zur

oder gegenseitigen Hütung, es viel leichter geschehen kann, daß zwey Nachbaren durch die Einschränkung oder Abänderung dieser Koppelhütung, sich gegenseitige Vortheile wiederfahren laßen können.

Abtritt, Abtritt-Häusgen, heimliches Gemach, Secret, Lat. Latrina, Secessus, Fr. Aisance, ist der einem jeden nicht unbekannte und höchst nothwendige Ort bei einer Haushaltung, dahin der Mensch, seinen Leib zu erleichtern, Abtritt nehmen kann. Man leget denselben entweder im untersten Stockwerke, oder in verschiedenen Stockwerken eines Hauses, an. Derjenige Theil, welcher sich zwischen der Grube und dem Sitze befindet, wird die Röhre (der Schlund) Fr. Chausse, genannt. Gemeiniglich bringet man daselbst eine Leitung an, welche aus verschiedenen thönernen Röhren bestehet, die im Französischen Boisseaux heißen, weil sie breit und nicht sehr lang sind. Beim Anschlage solcher gemeinen Schlünde, bestimmet man ausdrücklich, daß die Röhren vom Ausgange an bis an den obersten Sitz derselben, aus guten Boisseaux von gebrannten, wohlglasurten und inwendig mit Verniß bestrichenen Thon bestehen, ohne Bruch und Riß seyn, in einander gut passen, an den Orten der Einfügungen wohl gelöthet und verkittet seyn, und, so viel möglich, senkrecht stehen, nachher mit reinem Gyps überzogen und gut überstrichen seyn, sollen. Der vordere Theil des Gefäßes des Schlundes, soll aus Zungen oder Scheidemauern (Languettes) von vesten Stein, sechs Zoll dick, bestehen, worauf oben ein Stück Holz, vier bis sechs Zoll dick, ruhet, welches gut anschließen mus, und zur Unterlage oder zum Balken der sogenannten Brille von Tischlerarbeit, welche man darauf zu legen pfleget, dienet. Damit das etwa auf den Fußboden des heimlichen Gemachs laufende Wasser abfließen könne, müssen, am Vordertheile des Sitzes, Löcher, der obern Fläche des Fußbodens gleich, angebracht seyn.

In

In ansehnlichen Häusern leget man noch eine andere Art von Secret-Schlund an; dergleichen man, unter andern, im Schloße zu Saint Germain-en-Laye antrifft. Man durchbohret nehmlich die Röhre, die ganze Dicke der Mauer hindurch, indem man an jeder Reihe oder Schicht Steine eine runde Oeffnung machet, und zwar so, daß allemahl ein und zwanzig Zoll im Diameter an der Kante oder scharfen Ecke der obern, und funfzehn an der Kante der untern Schicht, bleiben. Vermittelst drey Zoll Differenz, welche sich am ganzen Umfange befinden, hängt die Oeffnung des obern Steines über der Oeffnung des untern, wenn sie auf einander liegen, über. Unter diesen drey Zoll Ueberschuß, hauet man, vermittelst eines Hohlmeissels, eine Kranzleiste oder Vertiefung aus, um das etwa an den innern Wänden einer jeden runden Oeffnung herabfliessende Wasser abzuhalten, daß es sich nicht in die Fugen zwischen den Steinen wieder zurückziehe. Beim Behauen der Fugen beobachtet man auch die Vorsicht, und machet daran, von der obern Reihe Steine an, bis an die Oeffnung des runden Loches, einen Zoll Abschuß, und hingegen gehet durch die untere Schicht der Schnitt von der Kante der behauenen Seite des Steines, bis an die Oeffnung des runden Loches, hinauf; wodurch sich die steinernen Röhren dergestalt an einander schließen, daß sämmtliche Fugen in einander abschüßig sind. Um die Verstopfungen, welche sich etwa bei diesen Röhren ereignen könnten, zu verhüten, mus die Reihe Steine, welche die Röhre oberwerts endiget, und unter den Siz des Abtritts zu liegen kommt, in ihrer runden Oeffnung nur neun Zoll im Diameter haben, da denn alles dasjenige, was durch diese neun Zoll gegangen ist, nothwendig auch seinen Weg durch die andern Gegenden des Steins, deren Oeffnung ein und zwanzig, oder wenigstens funfzehn, Zoll im Diameter beträgt, ungehindert nehmen wird. Ein solcher Schlund hat den Vortheil, daß man

ihn in einer sichtbaren Mauer laßen, oder auch, im erfordernden Falle, hinten an einem Gebäude anbringen kann, ohne daß man das Geringste von durchdringenden Dünsten oder Materien empfindet.

Man behauptet, ein Mittel ausfindig gemacht zu haben, wobei man die Secret-Gruben, anstatt in Zeit von zehn Jahren, nur erst nach dreyßig Jahren ausräumen laßen dürfe; wenn man nehmlich in jedem Winter soviel Schnee, als nur immer hinein gehet, hineinbringen laße. Sollte dieses seine Richtigkeit haben, so wäre dieses Mittel nicht zu verabsäumen. Siehe auch den Artikel: Cloac.

Luftloch an einem heimlichen Gemache, Fr. Ventouse d'aisance, nennet man das Ende der bleiernen oder thönernen Röhre, welche mit der Secret-Grube communiciret, und oben zum Dache hinaus gehet, um den widrigen Geruch aus dem heimlichen Gemache abzuführen. Damit diese Absicht gehörig erreicht werde, mus das Ende einer solchen Röhre sehr breit seyn.

* Bei den Abtritten an den Wohnhäusern, mus man die Düngerstätte von den heimlichen Gemächern absondern, und von Grund aus vermauern, damit der Unflath derselben nicht in eines, oder in die Grube, zusammenfliessen könne, weil bei ansteckenden Seuchen, und sonderlich, wenn die Ruhr grassiret, gesunde Leute dadurch angestecket werden können. Die Abtritte sollen, des äußerlichen Wohlstandes halber, ganz ummauert, oder wenigstens unten herum durch eine Mauer abgesondert seyn. In die ganz vermauerten Abtritte werden an allen drey Seiten etliche Oeffnungen, die zur Communication der Luft, folglich zur Gesundheit, dienen, gemachet; Andere laßen auch, die das Mauerwerk nicht gern wollen aufbrechen laßen, unten über der Grundmauer eine Thüre machen, um den Dünger heraus zu ziehen, oder zu räumen. Wie übrigens die Abtritte bequem

anzu-

anzulegen, und was ſonſt dabei in Acht zu nehmen, damit ſie nicht durch den Geruch beſchwerlich fallen, lehret Daviller Vignola, auf der 201 Seite, wie ihn Sturm überſetzt hat. Auch giebt Herr *Genneté*, in ſeinem, unter dem Titel: Purification de l'air croupiſſant dans les hopitoux, les priſons & les vaiſſeaux de mer, 1767, zu Nancy, auf 114 Octavſ. nebſt einer Kupfert. herausgegebenen Werke, zugleich einen Bau von einer Heimlichkeit an, welche keinen Geſtank von ſich geben ſoll.

* **Abtritt, Abſchnitt**, oder das **Gräslein**, wird auch von den Hirſchen geſagt, wenn ſie das Gras oder grüne Getraide glatt abtreten, wie abgeſchnitten; Das Thier thut es ſo nicht, ſondern zerqueſcht es nur. Auch kann man bei hartem Boden und trockenem Wetter, wenn man eine Fährte ſiehet, und nicht weis, ob ſie friſch ſey, nur das abgetretene Gras gegen die Sonne halten: ſo wird man bald gewahr werden, ob es dürre geworden, oder noch grün ſey. Iſt es dürre, ſo iſt der Abtritt den Tag nicht geſchehen; iſt es aber grün, ſo iſt es gewis friſch.

* **Abtrocknen**, den etwas naß gewordenen Jagdzeug wiederum austrocknen. Wenn ſtarke Regen geweſen ſind, begiebt ſich das Wildpret aus den Dicketen auf die Schläge, oder an Hängen, und ſömmert ſich; dieſes nennet man auch das **Abtrocknen**.

Abtröpfen, ſiehe **Abtriefen**.

Abtropf-Trog, Schüſſelbrett, Fr. Hériſſon, nennet man ein, fünf oder ſechs Fuß langes, Stück Holz, mit zwey oder drey Armen, um das Kuchengeſchirr, nachdem es gewaſchen worden iſt, daran abtropfen zu laßen. Der gemeine Mann nennet es Egouttoir, oder Elgoutoir; das eigentliche kunſtmäßige Wort aber iſt Hériſſon.

* **Abviſierung eines Baumes**, iſt nichts anders, als eine genaue Ausmeſſung der Länge deſſelben, wenn er noch auf dem Stamme ſtehet. Dieſes kann nun auf

eine dreyfache Art geschehen. A) Mit einem Stabe oder Stocke. Man schneidet nehmlich einen geraden Stock ab, oder man machet hierzu einen besondern Stab, der entweder unten spitzig, oder unten und oben gerade zugeschnitten ist; der Stab mus aber die Länge haben, daß, wenn man ihn dicht vor sich stellet, er just bis an die Augen treffe. Der Gebrauch davon ist Fig. 6 zu ersehen. Des Stab ist B, der Baum C. Gesetzt nun, ich will wissen, wie lang der Baum C, bis oben an den Ast D sey, (wir wollen hier z. E. 24 Ellen nehmen); so messe ich 24 Ellen von des Baumes Wurzeln von H in gerader Linie weg, wie die Linie E zeiget, bis an F aber messe ich von diesem Puncte des Stabes Länge wieder auf der Linie zurück. Kann ich nun den Stab nicht einstecken: so mus derselbe von jemanden gehalten werden, doch so, daß er perpendiculair stehe. Alsdenn leget man sich platt zu Boden auf den Rücken, wie an A zu ersehen, und setzet die Füße mit den Sohlen dicht an den Stab B, unten an G. Hierbei ist aber zu merken, daß der Stab so hoch über der Erde stehe, als die Höhe des Mannes bis an die Augen sey. Hierauf visiret man gerade über den Stab, ohne Verrückung des Haupts, daß man sich nicht mit demselben aufrichte, sondern so platt auf dem Boden liegen bleibe, und also nach dem Baum, und nach D ziele, wie die Linie I zeiget. Sodenn merket man sich den Fleck, welcher eben über dem Stock in die Augen gefallen. Dieses wäre also die Höhe von 24 Ellen, und eben so hoch, als wie die Länge, wo man mit den Augen gelegen hat. Will ich nun den Baum fällen laßen, so mus ich die Höhe des Stocks und den Span des Hiebes rechnen; z. E. den Stock nehme ich für eine Elle, den Kerb des Hiebes für $\frac{1}{4}$ Ellen, und rechne solches von den 24 Ellen ab; so bleibet $22\frac{1}{4}$ Elle, welche der gefällte Baum bis an den bemerkten Fleck hat. B) Mit einem hierzu verfertigten Trigngul-Instrumente, welches Fig. 7. nachgesehen

werden

werden kann. Bei demselben ist B der verfertigte Triangul, welcher von drey feingehobelten Latten gemacht wird. Diese sind 2 Zoll breit, und 1 Zoll stark. Der Winkel ist b a c. Die Länge aus a nach b 12 Zoll, und von a nach c 12 Zoll, wie die Seiten d und f bemerken. Die schräge Seite ist mit e bezeichnet. Es müssen aber diese Latten rechtwinkeligt in einander gezapft und bevestigt seyn. Ferner habe ich einen langen Stab, worau das Instrument an der Seite d mit Schrauben angemacht ist. Des Stabes Höhe ist am füglichsten, so er die Länge hat, daß, wenn ich von b nach a sehe, ich gleich die Höhe bis an meine Augen habe. Der Baum auf dem Risse ist K. Will ich nun die Länge desselben bis an L wissen: so schraube ich meinen Winkel an den Stab G, nehme denselben vor mich, gehe rückwerts in gerader Linie vom Baum weg, visire aus dem Winkel b nach dem rechten Winkel a, ob ich auch die gerade Linie nach dem Baume habe. Sodann mus ich auch eine Bleiwage bei mir haben, und dieselbe auf die Seite an f setzen, daß also auch der Winkel mit seiner untern Linie wagerecht stehe. Oder, ich mache zugleich eine Wage in den Winkel also: Ich hänge oben an einem Schnürlein eine unten zugespitzte kleine eiserne Kugel; unten auf der Seitenplatte f wird eine eiserne Spitze eingeschlagen, jedoch nach der obern perpendicular, daß die herunterhangende eiserne Kugel mit ihrer Spitze unten auf die eingeschlagene Spitze genau treffe. Wenn ich nun, wie gedacht, aus b nach c den begehrten Fleck an L habe, wie die Linie M bezeichnet, und mein Instrument vest und wagerecht, auch nach dem Baum gerade stehet, daß ich eben die Linie O nach N habe: alsdenn messe ich von meinem Stabe und Instrument auf den Boden, an P bis an den Baum K. Befinde ich, daß ich 63 Fuß habe, und ich rechne einen Fuß für den Winkel meines Instruments dazu: so habe ich 64 Fuß. So hoch ist der Baum von N bis an L.

Alsdenn

* **Abstoßen**, heißet bei den Weißgerbern, die Haare von den Fellen auf dem Streichbaume abbringen. Die Pergamentmacher bedienen sich dieses Wortes in gleicher Bedeutung, wenn sie die Felle zu den Trommeln brauchen; sonst aber nennen sie diese Verrichtung **Abnärben**, oder **Abschaben**. Bei den Maurern bedeutet es, die scharfen Kanten eines Steines behauen, wie z. B. bei steinernen Treppen die Staffeln gerundet werden; und bei den Zimmerleuten die Kanten eines Stück Holzes oder Brettes wegnehmen.

Abstoßen, eine Holzung, Fr. Receper oder Reseper; siehe **Abwipfeln**.

Abstoßen, was es bei den Jägern heiße, siehe **Abstehen**. Hiernächst nennet man auch **abstoßen**, wenn bei einem Jagen die Treiber einen Winkel machen, und also treiben müssen, bis sie endlich wieder in eine gerade Linie zu kommen haben.

* **Abstrahiren**, L. Abstractio, heißt insonderheit, Weingeist über Kräuter und Gewürze gießen, und solchen in dem Dampfbade über den Helm ziehen, oder auch gemeinen wässerigen Branntwein durch wiederhohltes Abziehen über den Helm stärker machen, daß er kein Phlegma behält.

* **Abstreichen**, heißt, bei den Korn- und Salz-Messern, dasjenige, was von Korne, Hülsenfrüchten und Salze auf den Scheffeln und andern Gemäßen zuviel ist, mit einem Streichholze abnehmen, wofern sie nicht gehäuft sollen gemessen werden. Siehe **Streich-Holz**.

* **Abstreichen**, bedeutet bei den Jägern: 1) Mit einer Leine oder Federlappen ein Feld überstreichen, die Lerchen zusammen zu treiben. 2) Wenn ein Raubvogel die Felder absuchet, einen Raub zu bekommen, heißet es auch: der Vogel streichet ab.

* **Abstreifen**, heißt bei den Raubthieren, als: Wölfen, Luchsen, wilden Katzen, Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, Fisch-Ottern ꝛc. ingleichen den Hasen, die

Haut

Haut, oder nach Weidmännischer Redensart, den Balg, abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raubthier ist, so hat doch derselbe darinn etwas Besonderes, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennet, auch derselbe nicht gestreift, sondern aufgeschärft und für zerwirkt gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirken pfleget. Siehe Abziehen.

Abstreifung, Abschälung der Haut; siehe Abschälung.

Abstricken, eine Nadel; siehe Stricken.

* **Abstutzen**, bei den Gärtnern, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden; siehe Ausgeizen.

* **Abstutzen**, sagen auch die Tuchscheerer, wenn sie ein Tuch oder einen wollenen Zeug zum ersten mahl überscheeren.

* **Absuchen**, heißt in der Jägerei, mit dem Hühnerhunde ein Feld aussuchen, ob Hühner zu finden sind.

* **Absüßen**, Lat. Edulcorare, heißt, wenn man etwas mit süßen Sachen süß macht. Wenn man z. E. die Aquavite mit Zuckerwasser absüßen will, so müssen die Zuckerwasser vorher also bereitet werden: Auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches mit einander aufgesotten; hernach läßt man dasselbe erkalten, und alsdenn wird davon soviel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kann. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken. Hingegen, wenn man allzuviel Zuckerwasser darunter thut, so wird er davon nicht nur gar trübe, sondern auch zu schwach.

Absynthium, siehe Absinthium.

Abrauschen, nennet man im Handel und Wandel, wenn man eine Waare gegen die andere verwechselt, entweder Waare gegen Waare, oder mit gewisser Summe auf die Waare zu geben, dabei man auf seiner Hut seyn muß, daß man die Waaren verstehe, und die Leute kenne, sonst kann man, statt des Nutzens, sich empfindlichen Schaden thun.

Abthon, Wiederthon, L. Adiantum aureum, Fr. Percemoulle; siehe unter **Moos**.

* **Abtragen**, sagt man von einem Berge, wenn solcher niedriger gemacht oder geebnet werden soll. Man sagt: **Erde abtragen**, um den unebenen Boden gleich zu machen; Fr. Vuider des terres. Wie es denn auch von der behutsamen Niederreissung eines Hauses gesagt wird.

* **Abtragen, von der Tenne**, heißt in der Landwirthschaft, wenn die Dreschr das ausgedroschene, geworfelte und rein gemachte Getraide, nach geschehenem Aufheben von der Scheuntenne, in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten ausschütten. Wenn der Aufhub stark und groß ist, wird ein Landmann besser thun, wenn er alles Getraide in Säcke bringen, solche in der Reihe hinstellen und abzählen läßt, auch im Abtragen ein paar vertraute Personen hat, einen auf der Tenne, den andern auf dem Boden, die jeglichen Abtrag der Dreschr, so viel derer sind, in der Zahl bemerken, da beider Aufmerker Zahl der Säcke übereintreffen mus. Läßt man es aber den Dreschern ganz allein über, so kann viel Unterschleif geschehen. Ziehet man die Säcke auf die Böden, so sind nichts desto weniger diese beide Personen nöthig, deren einer so lange nicht von der Tenne gehen soll, bis alles abgetragen worden. Auf dem Boden wird jede Getraidsorte besonders, nach deren Beschaffenheit und Güte, zu Haufen geschlagen; dabei man wieder zu beobachten hat, daß die Säcke rein ausgeschüttet werden, besonders bei den letztern, da einige bösartige Dreschr beim Ausschütten die Säcke unten einkneifen, und also eine Portion Getraide im Sack behalten, und nachher, wenn sie in der Tenne Platz bekommen, unter dem Vorwand als stäubten sie die Säcke aus, auf die Seite schaffen.

* **Abtragen, den Leithund**, heißt, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen

oder

oder mehr Schritte seitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelaßen wird, nicht weis, wo er die Fährte verlaßen, daher wieder munter hinausschiesset, und Lust zum Suchen bekommt. Wenn man ihn aber jedesmahl mit dem Hängeseile nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wollte: so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht, und verderbet werden.

* Abtragen, heißt bei den Falkenirern, wenn sie die Blaufüße oder Schlechtfalken zur wilden Enten- Feld-Hühner- und Reiger-Baize abrichten und gebrauchen.

* Abtreiben. Dieses Wort wird bei den Jägern gebraucht; 1) bei einem Jagen, das Wildpret herausjagen, heißet abtreiben. 2) Sagt Abtreiben soviel als wehren, damit das eingestellte Wild nicht in den Zeug falle. 3) Abtreiben, Abholzen oder Abmeisen, ist ein Stück Holz niederschlagen laßen, zu Klaftern und Bauholz.

* Abtreiben, heißt bei den Papiermachern, das Papier oben und unten auf einem großen Reibeisen gleich machen. Es ist auch ein Forst-Terminus, und heißt soviel, als: das Holz abhauen; siehe Abholzen. Abtreiben geschiehet auch an den Bienenkörben also, daß man sie auf die Krone setzet, so daß die Oeffnung oben ist. Das Flugloch wird vest zugemacht, und ein lediger Korb oben über die Oeffnung gesetzet, dabei die Fuge an den Rändern mit Tüchern verwahret wird, damit keine Biene heraus komme. Alsdenn fängt man an, mit Fingern und Händen am untersten Korbe zu klopfen und zu trommeln, um die Bienen zu beunruhigen, die sich denn auch durch solches Geräusch, in den obersten ledigen Korb hinauf ziehen, so lange man mit dem Anschlagen an den untersten anhält. Man kann auf solche Art, entweder den ganzen Korb, oder auch nur zur

Hälfte, die darinn befindlichen Bienen abtreiben. Den ganzen Handgriff, der bisweilen nöthig und oft vortheilhaft ist, beschreibet Grünwel, in seiner Brandenburgischen Bienenkunst, S. 241 und 381 weitläuftiger.

* **Abtrennen**, heißet, wenn man zwey an- oder auf einander genähete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer, wieder von einander löset. Also werden insonderheit alle saubere Spitzen und Leinwandstreife von der Wäsche abgetrennet, wenn man Willens ist, dieselbe waschen, und wiederum aufstechen zu laßen, damit jene im Waschen nicht so viel, wie die andere schlechte Wäsche, ausstehen dürfen.

* **Abtreten**, hat bei den Jägern eine vierfache Bedeutung: 1) Mus der Schütze abtreten bei dem Scheibenschiessen, wenn ihm das Gewehr zum dritten mahl versaget. 2) Wenn das Auergeflug sich mit einander begeilet, wird gesprochen: der Hahn besteigt die Henne, und tritt sie ab. 3) Da eine Bache nicht schlagen kann, so braucht sie ihre Läufe; und wenn sie einen Menschen nun stößt, und unter sich bringet, so sagt man, sie tritt ihn ab. 4) **Abtreten, Abdringen, Abgräseln, Abschneiden**, oder **Abzwingen**, ist dasjenige, was der Hirsch mit seiner Schale abtritt. Dieses Hirschgerechte Zeichen will ein Thier auch nachmachen, allein, es hat die Macht nicht; der Hirsch schneidet alles durch, als wenn es abgeschnitten wäre; das Thier aber zerquetschet nur, oder machet den Abtritt fassigt.

Abtreufeln, siehe Abtriefen.

* **Abtrieb.** Dieses Wort ist denen Handwerkern, welche ihre Arbeit mit rohem Holze anheben, als: Zimmerleuten, Böttgern und dergleichen, mit den Waldleuten, Förstern und Holzhändlern, in so weit gemein, daß, wenn sie eine gewisse Gegend Holzes überhaupt besprechen, ihnen zugleich angedeutet wird, solches binnen einer gewissen Zeit abzuholzen, damit nach geschehenem

Ab-

Abtrieb, das junge Holz anwachse, und der Förster, solches zu hegen, nicht gehindert werde. Es heißet also überhaupt wegschaffen. Und eben daher kommt es, daß die Handwerker und Manufacturiers, die auf Verkauf und Krämerei handeln, auch, wenn sie die Waare verkaufen, los werden und wegschaffen, solches den Vertrieb der Waare nennen.

Abtriefen, Abtröpfen, Abtreufeln, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spieße am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in ein hierzu untergesetztes Geschirr oder Bratpfanne herabtröpfet. Dieses Fett, und sonderlich von den Gänsen, pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammeln, um damit entweder den Braten, währender Zeit, als derselbe am Feuer umläuft, immer zu begiessen und saftig zu machen, oder, wo solches übrig bleibt, bei andern Speisen zum Schmelzen mit Nutzen zu gebrauchen. Die Köche, welche ohne Aufsicht handeln, pflegen vieles davon in das Feuer laufen zu laßen, um immer ein helles Feuer zu haben.

Abtrifft, ist ein Wort, welches man gemeiniglich nur vom Schafvieh zu gebrauchen pfleget; und verstehet man darunter, wenn ein Guts-Besitzer das Recht hat, mit seinem Vieh, vornehmlich Schafen, eines andern Grundstücke, es seyn Felder, Wiesen, oder Holzungen, entweder zu einer bestimmten oder unbestimmten Zeit, mit einer bestimmten oder unbestimmten Anzahl Vieh, zu beweiden, ohne daß der andere das Recht hat, ihm ein Gleiches zu thun. Diese Art des Hütungsrechts ist für die Aufnahme der Landwirthschaft nach der neuern Methode noch ungleich schädlicher, als die sogenannte Koppel-Hütung; weil derjenige, welcher in dem Besitze dieses Rechts ist, sich von dem andern, der diese Servitut auf sich hat, nicht die geringste neue Einschränkung dieses Rechts machen läßt; da hingegen bey der Koppel-

oder gegenseitigen Hütung, es viel leichter geschehen kann, daß zwey Nachbaren durch die Einschränkung oder Abänderung dieser Koppelhütung, sich gegenseitige Vortheile wiederfahren laßen können.

Abtritt, Abtritt-Häusgen, heimliches Gemach, Secret, Lat. Latrina, Secessus, Fr. Aisance, ist der einem jeden nicht unbekannte und höchst nothwendige Ort bei einer Haushaltung, dahin der Mensch, seinen Leib zu erleichtern, Abtritt nehmen kann. Man leget denselben entweder im untersten Stockwerke, oder in verschiedenen Stockwerken eines Hauses, an. Derjenige Theil, welcher sich zwischen der Grube und dem Sitze befindet, wird die Röhre (der Schlund) Fr. Chausse, genannt. Gemeiniglich bringet man daselbst eine Leitung an, welche aus verschiedenen thönernen Röhren bestehet, die im Französischen Boisseaux heißen, weil sie breit und nicht sehr lang sind. Beim Anschlage solcher gemeinen Schlünde, bestimmet man ausdrücklich, daß die Röhren vom Ausgange an bis an den obersten Sitz derselben, aus guten Boisseaux von gebrannten, wohlglasurten und inwendig mit Verniß bestrichenen Thon bestehen, ohne Bruch und Riß seyn, in einander gut passen, an den Orten der Einfügungen wohl gelöthet und verkittet seyn, und, so viel möglich, senkrecht stehen, nachher mit reinem Gyps überzogen und gut überstrichen seyn, sollen. Der vordere Theil des Gefäßes des Schlundes, soll aus Zungen oder Scheidemauern (Languettes) von vesten Stein, sechs Zoll dick, bestehen, worauf oben ein Stück Holz, vier bis sechs Zoll dick, ruhet, welches gut anschließen mus, und zur Unterlage oder zum Balken der sogenannten Brille von Tischlerarbeit, welche man darauf zu legen pfleget, dienet. Damit das etwa auf den Fußboden des heimlichen Gemachs laufende Wasser abfließen könne, müssen, am Vordertheile des Sitzes, Löcher, der obern Fläche des Fußbodens gleich, angebracht seyn.

In

In ansehnlichen Häusern leget man noch eine andere Art von Secret-Schlund an; dergleichen man, unter andern, im Schloße zu Saint Germain-en-Laye antrifft. Man durchbohret nehmlich die Röhre, die ganze Dicke der Mauer hindurch, indem man an jeder Reihe oder Schicht Steine eine runde Oeffnung machet, und zwar so, daß allemahl ein und zwanzig Zoll im Diameter an der Kante oder scharfen Ecke der obern, und funfzehn an der Kante der untern Schicht, bleiben. Vermittelst drey Zoll Differenz, welche sich am ganzen Umfange befinden, hängt die Oeffnung des obern Steines über der Oeffnung des untern, wenn sie auf einander liegen, über. Unter diesen drey Zoll Ueberschuß, hauet man, vermittelst eines Hohlmeissels, eine Kranzleiste oder Vertiefung aus, um das etwa an den innern Wänden einer jeden runden Oeffnung herabfliessende Wasser abzuhalten, daß es sich nicht in die Fugen zwischen den Steinen wieder zurückziehe. Beim Behauen der Fugen beobachtet man auch die Vorsicht, und machet daran, von der obern Reihe Steine an, bis an die Oeffnung des runden Loches, einen Zoll Abschuß, und hingegen gehet durch die untere Schicht der Schnitt von der Kante der behauenen Seite des Steines, bis an die Oeffnung des runden Loches, hinauf; wodurch sich die steinernen Röhren dergestalt an einander schließen, daß sämmtliche Fugen in einander abschüßig sind. Um die Verstopfungen, welche sich etwa bei diesen Röhren ereignen könnten, zu verhüten, mus die Reihe Steine, welche die Röhre oberwerts endiget, und unter den Siz des Abtritts zu liegen kommt, in ihrer runden Oeffnung nur neun Zoll im Diameter haben, da denn alles dasjenige, was durch diese neun Zoll gegangen ist, nothwendig auch seinen Weg durch die andern Gegenden des Steins, deren Oeffnung ein und zwanzig, oder wenigstens funfzehn, Zoll im Diameter beträgt, ungehindert nehmen wird. Ein solcher Schlund hat den Vortheil, daß man

ihn in einer ſichtbaren Mauer laßen, oder auch, im erforderuden Falle, hinten an einem Gebäude anbringen kann, ohne daß man das Geringſte von durchdringenden Dünſten oder Materien empfindet.

Man behauptet, ein Mittel ausfindig gemacht zu haben, wobei man die Secret-Gruben, anſtatt in Zeit von zehn Jahren, nur erſt nach dreyßig Jahren ausräumen laßen dürfe; wenn man nehmlich in jedem Winter ſoviel Schnee, als nur immer hinein gehet, hineinbringen laße. Sollte dieſes ſeine Richtigkeit haben, ſo wäre dieſes Mittel nicht zu verabſäumen. Siehe auch den Artikel: Cloac.

Luftloch an einem heimlichen Gemache, Fr. Ventouſe d'aiſance, nennet man das Ende der bleiernen oder thönernen Röhre, welche mit der Secret-Grube communiciret, und oben zum Dache hinaus gehet, um den widrigen Geruch aus dem heimlichen Gemache abzuführen. Damit dieſe Abſicht gehörig erreicht werde, mus das Ende einer ſolchen Röhre ſehr breit ſeyn.

* Bei den Abtritten an den Wohnhäuſern, mus man die Düngerſtätte von den heimlichen Gemächern abſondern, und von Grund aus vermauern, damit der Unflath derſelben nicht in eines, oder in die Grube, zuſammenflieſſen könne, weil bei anſteckenden Seuchen, und ſonderlich, wenn die Ruhr graſſiret, geſunde Leute dadurch angeſtecket werden können. Die Abtritte ſollen, des äußerlichen Wohlſtandes halber, ganz ummauert, oder wenigſtens unten herum durch eine Mauer abgeſondert ſeyn. In die ganz vermauerten Abtritte werden an allen drey Seiten etliche Oeffnungen, die zur Communication der Luft, folglich zur Geſundheit, dienen, gemachet; Andere laßen auch, die das Mauerwerk nicht gern wollen aufbrechen laßen, unten über der Grundmauer eine Thüre machen, um den Dünger heraus zu ziehen, oder zu räumen. Wie übrigens die Abtritte bequem

anzu-

anzulegen, und was ſonſt dabei in Acht zu nehmen, damit ſie nicht durch den Geruch beſchwerlich fallen, lehret Daviller Vignola, auf der 201 Seite, wie ihn Sturm überſetzt hat. Auch giebt Herr *Genneté*, in ſeinem, unter dem Titel: Purification de l'air croupillant dans les hopitaux, les priſons & les vaiſſeaux de mer, 1767, zu Nancy, auf 114 Octavſ. nebſt einer Kupfert. herausgegebenen Werke, zugleich einen Bau von einer Heimlichkeit an, welche keinen Geſtank von ſich geben ſoll.

* Abtritt, Abſchnitt, oder das Gräslein, wird auch von den Hirſchen geſagt, wenn ſie das Gras oder grüne Getraide glatt abtreten, wie abgeſchnitten; Das Thier thut es ſo nicht, ſondern zerqueſcht es nur. Auch kann man bei hartem Boden und trockenem Wetter, wenn man eine Fährte ſiehet, und nicht weis, ob ſie friſch ſey, nur das abgetretene Gras gegen die Sonne halten: ſo wird man bald gewahr werden, ob es dürre geworden, oder noch grün ſey. Iſt es dürre, ſo iſt der Abtritt den Tag nicht geſchehen; iſt es aber grün, ſo iſt es gewis friſch.

* Abtrocknen, den etwas naß gewordenen Jagdzeug wiederum austrocknen. Wenn ſtarke Regen geweſen ſind, begiebt ſich das Wildpret aus den Dicketen auf die Schläge, oder an Hängen, und ſömmert ſich; dieſes nennet man auch das Abtrocknen.

Abtröpfen, ſiehe Abtriefen.

Abtropf-Trog, Schüſſelbrett, Fr. Hériſſon, nennet man ein, fünf oder ſechs Fuß langes, Stück Holz, mit zwey oder drey Armen, um das Küchengeſchirr, nachdem es gewaſchen worden iſt, daran abtropfen zu laßen. Der gemeine Mann nennet es Egouttoir, oder Eſgouttoir; das eigentliche kunſtmäßige Wort aber iſt Hériſſon.

* Abviſierung eines Baumes, iſt nichts anders, als eine genaue Ausmeſſung der Länge deſſelben, wenn er noch auf dem Stamme ſtehet. Dieſes kann nun auf

eine

eine dreyfache Art geschehen. A) Mit einem Stabe oder Stocke. Man schneidet nehmlich einen geraden Stock ab, oder man machet hierzu einen besondern Stab, der entweder unten spitzig, oder unten und oben gerade zugeschnitten ist; der Stab mus aber die Länge haben, daß, wenn man ihn dicht vor sich stellet, er just bis an die Augen treffe. Der Gebrauch davon ist Fig. 6 zu ersehen. Des Stab ist B, der Baum C. Gesetzt nun, ich will wissen, wie lang der Baum C, bis oben an den Ast D sey, (wir wollen hier z. E. 24 Ellen nehmen); so messe ich 24 Ellen von des Baumes Wurzeln von H in gerader Linie weg, wie die Linie E zeiget, bis an F aber messe ich von diesem Puncte des Stabes Länge wieder auf der Linie zurück. Kann ich nun den Stab nicht einstecken: so mus derselbe von jemanden gehalten werden, doch so, daß er perpendicular stehe. Alsdenn leget man sich platt zu Boden auf den Rücken, wie an A zu ersehen, und setzet die Füße mit den Sohlen dicht an den Stab B, unten an G. Hierbei ist aber zu merken, daß der Stab so hoch über der Erde stehe, als die Höhe des Mannes bis an die Augen sey. Hierauf visiret man gerade über den Stab, ohne Verrückung des Haupts, daß man sich nicht mit demselben aufrichte, sondern so platt auf dem Boden liegen bleibe, und also nach dem Baum, und nach D ziele, wie die Linie I zeiget. Sodenn merket man sich den Fleck, welcher eben über dem Stock in die Augen gefallen. Dieses wäre also die Höhe von 24 Ellen, und eben so hoch, als wie die Länge, wo man mit den Augen gelegen hat. Will ich nun den Baum fällen laßen, so mus ich die Höhe des Stocks und den Span des Hiebes rechnen; z. E. den Stock nehme ich für eine Elle, den Kerb des Hiebes für $\frac{1}{4}$ Ellen, und rechne solches von den 24 Ellen ab; so bleibet $22\frac{1}{2}$ Elle, welche der gefällte Baum bis an den bemerkten Fleck hat. B) Mit einem hierzu verfertigten Triangul-Instrumente, welches Fig. 7. nachgesehen

werden

werden kann. Bei demselben ist B der verfertigte Triangul, welcher von drey feingehobelten Latten gemacht wird. Diese sind 2 Zoll breit, und 1 Zoll stark. Der Winkel ist b a c. Die Länge aus a nach b 12 Zoll, und von a nach c 12 Zoll, wie die Seiten d und f bemerken. Die schräge Seite ist mit e bezeichnet. Es müssen aber diese Latten rechtwinkeligt in einander gezapft und bevestigt seyn. Ferner habe ich einen langen Stab, woran das Instrument an der Seite d mit Schrauben angemacht ist. Des Stabes Höhe ist am füglichsten, so er die Länge hat, daß, wenn ich von b nach a sehe, ich gleich die Höhe bis an meine Augen habe. Der Baum auf dem Risse ist K. Will ich nun die Länge desselben bis an L wissen: so schraube ich meinen Winkel an den Stab G, nehme denselben vor mich, gehe rückwerts in gerader Linie vom Baum weg, visire aus dem Winkel b nach dem rechten Winkel a, ob ich auch die gerade Linie nach dem Baume habe. Sodann mus ich auch eine Bleiwage bei mir haben, und dieselbe auf die Seite an f setzen, daß also auch der Winkel mit seiner untern Linie wagerecht stehe. Oder, ich mache zugleich eine Wage in den Winkel also: Ich hänge oben an einem Schnürlein eine unten zugespitzte kleine eiserne Kugel; unten auf der Seitenplatte f wird eine eiserne Spitze eingeschlagen, jedoch nach der obern perpendicular, daß die herunterhangende eiserne Kugel mit ihrer Spitze unten auf die eingeschlagene Spitze genau treffe. Wenn ich nun, wie gedacht, aus b nach c den begehrten Fleck an L habe, wie die Linie M bezeichnet, und mein Instrument vest und wagerecht, auch nach dem Baum gerade stehet, daß ich eben die Linie O nach N habe: alsdenn messe ich von meinem Stabe und Instrument auf den Boden, an P bis an den Baum K. Befinde ich, daß ich 63 Fuß habe, und ich rechne einen Fuß für den Winkel meines Instruments dazu: so habe ich 64 Fuß. So hoch ist der Baum von N bis an L.

Alsdenn

Alsdenn rechne ich die Höhe meines Stabes G für $5\frac{1}{2}$ Fuß dazu, wie aus folgendem zu ersehen.

64 Fuß die Linie O,
$5\frac{1}{2}$ Fuß die Höhe des Instruments,
69½ Fuß;

Davon abgezogen 2 Fuß des Stockes Höhe,
$1\frac{1}{2}$ Fuß der Kerb oder Span zum Fällen.
$3\frac{1}{2}$ Fuß.

66 Fuß bleibt also für des Baumes Höhe, und so lang ist der Baum bis an L.

C) Endlich kann die Höhe eines Baumes noch auf folgende Art gemessen werden, welche aber nicht anders, als wenn die Sonne scheinet, vorgenommen werden kann. Man nimmt einen Stock, stecket denselben etwas vom Baume ab, daß er im Sonnenschein stehe, bemercket aber, daß er entweder 2 oder 3 Ellen lang sey. Gesetzt nun, der Stock ist 3 Ellen hoch: so messe ich den Schatten des Stockes, der z. E. 6 Ellen wäre. Nachher messe ich auch den Schatten des Baumes. Befinde ich, daß derselbe 60 Ellen ist; so rechne ich nach der Regel de Tri aus, da 30 Ellen zum Facit heraus kommen wird; wie aus folgendem zu sehen ist:

Schatten. Stock.
60 Ellen giebt 3 Ellen, was giebt 60 Ellen Schatten?

3
180

180 | 3 Ell. Fac.
60

Oder:

3 Ell. Schatten giebt 2 Ell. Stab; was 45 Ell. Schatten?

2
90

90 | 30 Ell. Fac.
33

Abu-

Abutilon, Fr. fauſſe Guimauve, ſiehe Pappelſammt.
Abutilon Avicennae, ſiehe Ketmia.
Abutonon, ſiehe Abrotanum.
* Abwachen, ſiehe Beſtecken.
* Abwägen, Abwiegen, Lat. Librare, heißt insgemein, Waare gegen ein angenommenes Gewicht halten, wie ſchwer es ſey, dabei eine gute und richtige Wage, abgerichtete (juſtirte) Gewichte und redliche Wagebediente erfordert werden. Bei dieſem Abwägen kommen im Handel und Wandel mancherlei Termini vor, als das Tara auf, und in den Centner, das Fuſti, Sporco, oder Brutto, Netto. Das Gewicht der Waare mit dem Gefäß, worinnen ſie iſt, wird Sporco oder Brutto genennet; das Gewicht des Gefäßes, als: Fäſſer, Kiſten, Säcke, Körbe ꝛc. nennet man das Tara; das Gewicht der bloßen Waare aber, ohne Gefäß, nennet man das Netto. Weil aber nicht allezeit die Waaren aus den Kiſten gehoben werden können, ſo giebt man etliche Pfund auf oder in den Centner, da das Tara auf den Centner dem Verkäufer, das Tara in den Centner dem Käufer nützlicher iſt. Wenn in den Waaren vieles Unreine, als: Staub, verdorben Gut, oder anderer Mangel ſich befindet, ſo wird nach einer gewiſſen Verhältniß eine Zahl der Pfunde angeſetzt, und ſolche vom Centner abgezogen, um dadurch die Waare, ſoviel möglich, als netto betrachten zu können; dieſen Abgang nennet man Fuſti. Wie man mit dieſen Rechnungen verfahre, wird ein Hausvater bald überlegen können, wenn er ein wenig des Rechnens erfahren iſt.

In einem andern Verſtande heißet Abwägen bei den Architecten, das Gefalle eines Fluſſes oder Brunnens, in Anſehung der Höhe eines Orts gegen den andern, durch eine Waſſerwage beſtimmen, und alſo abmeſſen, wieviel ein Ort dem Mittelpunct der Erde näher ſey, als der andere. Weil es nun auf Feld- und Landgütern öfters vorfällt, daß man ein Waſſer gern zu ſeinem Nutzen einleiten mögte,

mögte, so kann ein guter Hausvater durch eine simple Wasserwage bald die Entscheidung machen, ob das Wasser, oder die Lage des Erdreichs das Gefäll angebe, daß es anlaufen kann. Diese Arbeit ist also von Wichtigkeit, und wird unumgänglich erfordert, wenn Flusse von großen oder kleinen Wassern zusammengeleitet, oder Canäle durch das Land geschnitten werden sollen, die Schiffart zu befördern, da denn auf das Gefäll zuvörderst zu sehen, und die Schleusen solchen Gefällen gleichsam ihre lebendige Kraft geben. Siehe Wasserwage.

Neuerer Zeit hat man zu Paris, wegen einreißenden Holzmangels, das Abwägen des Holzes in Vorschlag gebracht, um dadurch zu erforschen, wenn es vortheilhafter sey, ein Holz wieder zu schlagen. Hierinnen hat Herr von Reaumür viele Vorschläge gethan, welche aus ihm Büffon, aber ziemlich verwirrt, vorgetragen hat. Ersterer behauptet, daß man durch das Abwägen erfahren könne, ob es vortheilhafter sey, ein Holz in 10 Jahren, oder in 15 Jahren, oder länger hinaus, zu fällen, wenn man nehmlich das jedes mahl, z. E. in 10, wieder in 15, in 20 Jahren gefällte Holz fleißig abwieget, und anmerket, wie die Gewichte sich verhalten, da denn, durch Vergleichung der Gewichte, der Zusatz des Schlagholzes erkannt werden könne. Ob alle Holz- und Forst-Verständige diesen Vorschlag billigen werden, zweifelt man, indem man nach äusserlicher Beurtheilung des Holzes dessen Schlagbarkeit genau beurtheilen kann, ohne auf das weitläuftige Abwägen zu verfallen, welches in vielen Fällen nicht einmahl die Wahrheit entdecken würde; denn, wie oft stehen zwey Bäume im Holze, die einander in der Stärke durchgehends gleich, in den Aesten aber ungleich sind, deren Unterscheid öfters einige Centner austragen kann, daraus man die Unrichtigkeit und Weitläuftigkeit dieses Vorschlages deutlich erkennen wird.

Das

Das Abwägen fällt auch bei dem Salzwasser und Salzsiedereien vor, damit man nicht allein die Menge des Salzes erforschen möge, das sich im Wasser aufgelöset, sondern auch die Schwere eines Salzwassers bestimme, das von einem Salze, soviel als es konnte, in sich genommen hat. Man brauchet hierzu die bekannte hydrostatische Wage. Am leichtesten aber kommt man davon, wenn man sich eine runde Glasflasche mit einem kurzen Halse machen läßt, welche in dem Halse keine größere Oeffnung haben mus, als daß eine Rabenfeder hineingehet; diese Glasflasche wird auf die Wageschale einer Schnellwage gesetzt, und in die andere Schale wird soviel Gewicht gelegt, als der leeren Flasche gleichet. Alsdenn füllet man die Flasche mit frischem Quell- oder Brunnen-Wasser, bis oben an den Hals, an, trocknet dieselbe rings herum ab, setzet sie in die eine Schale; in die andere aber leget man zuvor justirte Gewichte, welche des leeren Glases Schwere gleich sind; hierauf leget man in eben dieselbe Schale noch so viel Gewichte, als erfordert werden, den Wagebalken in das Gleichgewicht zu setzen; dieses letztere Gewicht machet die Wasserschwere aus, welche man mit 64 bezeichnet, nachgehends halbiret man diese Schwere vermittelst einer Abgleichung, und bezeichnet die Hälfte mit 32; dieses wieder halbiret, giebt 16, und so fort, dergleichen kleineste Gewichte bei Einigen Pfennige genennet werden. Will man nun die Schwere eines vorkommenden Salzwassers untersuchen, so füllet man die Flasche davon gleich voll an, trocknet solche wohl ab, und setzet diese eingefüllte Flasche auf die Wageschale, in die andere aber leget man die beschriebenen Gewichte, oder statt deren ein Gewicht, das mit der Schwere des Wassers und der Flasche gleich stehet; in diesem Fall wird die Flasche voll mit Salzwasser einen Ausschlag geben, daher man nur von dem abgegleichten Gewichte der Pfennige soviel zu diesem zusammengesetzten Gewichte legen darf, als bis

der Wagebalken in das Gleichgewicht steiget, so werden diese eingelegte Pfenniggewichte die Stärke der Sohle anweisen, daraus man erkennen kann, ob die vorkommende Sohle versiedenswürdig sey, dabei also die Erfahrung die Gewißheit an die Hand geben mus; das übrige kann man durch die Cubicrechnung bald ergänzen.

* **Abwässern**, wird insbesondere von Moor- und Torf-Feldern gesagt, siehe **Austrocknung**.

Abwaschen, Fr. Laver, siehe **Waschen**.

* **Abwechselung mit Feldfrüchten, Abwechslung der Getraidesaat.** Sogar der fruchtbareste Boden ist nicht immerfort im Stande, einerlei Getraide zu tragen. Wiederhohlte Versuche lehrten die Römer, daß, nächst der abwechselnden Ruhe des Landes, wie **Plinius** anmerket, nach Wolfsbohnen, Wicken, Bohnen, oder andern solchen Gewächsen, die den Erdboden fruchtbar und fett machen, Weizen gesäet werden kann. Die vernünftigste Abwechselung der Getraidearten, die irgend ein Schriftsteller seit der Zeit der Römer angegeben hat, ist diejenige, die **Camillo Tarello** anrathet. Seinen, dem Rathe von Venedig im Jahre 1566 vorgelegten Entwurf hierüber, findet man in **Mills** übersetzten **vollständ. Lehrbegriff der prakt. Feldwirthsch.** I Band, S. 386 — 391. Auch findet man eb. das. S. 391, fgg. die Beschreibung der Arten, wie die Französischen Landwirthe mit ihrem Getraide abzuwechseln pflegen. Herr D. **Home** giebt in seinen Principles of vegetation, S. 162. sehr vernünftige Gründe von den Vortheilen an, die aus der Abwechselung mit den Früchten entstehen, und schreibt sie den verschiedenen Wirkungen ihrer Wurzeln zu. Um eine kurze Anleitung zu geben, wie ein Landmann mit seinen Früchten abwechseln, und dadurch sein Feld bei Kräften, und von Unkraut rein erhalten soll, wollen wir setzen, daß in einem vesten leimigten Boden auf das Ruhejahr Weizen gesäet,

säet, und das Feld, indem es im Winter umgerissen liegen bleibt, im Frühlinge zur Bohnensaas bestellt wird. Da es unumgänglich nöthig ist, diesen Boden, nachdem die Bohnen weg sind, beständig umzuarbeiten, so bleibt das Feld, den Winter über, umgerissen liegen, und wird im Frühlinge zu Gerste und Kleesaamen bestellt. Der zweyte Klee kann das folgende Jahr fein bei Zeiten eingeackert werden, damit man Zeit hat, das zweyte mahl für den Weizen zu pflügen. Nach dem Weizen können Bohnen, Erbsen, oder irgend eine Art Wurzeln gesäet werden, so wie es der Hauswirth für gut befindet. Nach diesem kann man noch einmahl Haber davon nehmen, als eine Vorbereitung zur Ruhe. Solche hat dergleichen Boden mehr nöthig, als leichtes Erdreich. Wenn die Erde gemächlich locker gehalten wird, so hat man mehr Nutzen auf solchem Boden, wenn man rothe oder gelbe Ruben, als andere Rüben, darauf erbauet. Denn, er wird gern weich, wenn die Schafe sie von dem Felde wegfressen; es müßte denn überaus gute Witterung seyn. Winterwicken kann man säen, die man wegnimmt, ehe die Gerste gesäet wird. Andrer Seits müssen, wenn der Erdboden leicht ist, Steckrüben gesäet werden, sobald man das Feld nach dem Weizen ackern kann. Dadurch wird die Erde zu einer Gersten- und Klee-Saat bereitet, nach welcher Weizen auf der ersten Furche gesäet werden kann, wenn der Erdboden gut bei Kräften ist. Erbsen, Potatoes, eine Wurzel aus Westindien, oder andere Wurzeln, können gehöriger Weise auf den Weizen erfolgen. Und so wird etwa der Landwirth, nach seinen eigenen Einfällen, mit seiner Einrichtung nach Beschaffenheit dessen, was er zu Markte führen kann, oder in seiner Wirthschaft braucht, abwechseln.

Eine lesenswürdige Anweisung, wie man bei Abwechselung mit Küchen- Specerei- und Korn-Früchten, die Aecker 18 Jahre hinter einander ohne Brache und frische Düngung alljährlich mit Nutzen bestellen könne, findet

man in Chr. Reicharts Land- und Garten-Schatz, VTh. S. 1 — 81. Nach dem Innhalte derselben soll man zum Anfange der 18 jährigen Bestellung eine solche Frucht erwählen, welche eine starke Düngung mit 24 Fudern vertragen kann, ohne sich zu überwachsen, oder sonst einen Schaden zu nehmen, und zwischen welcher man das von der frischen Düngung häufig hervorkommende Unkraut bequem hinweg schaffen kann; wozu sich das weiße Kraut, Blumenkohl und andere Kohl-Gewächse am allerbesten schicken, welche auch daher öfters im andern Jahre wieder darauf gebracht werden. Ferner soll man stark auszehrende Früchte, wie die Wurzelgewächse, und besonders die Pastinaken, Möhren und rothe Rüben, niemahls etliche Jahre hinter einander, oder doch sehr oft, auf einem Acker bestellen; denn, da dieselben den Acker sehr aussaugen, so werden die ihrer Natur gemäßen Theilchen gar bald dergestallt aus der Erde heraus gehohlt, daß die Wurzeln in den folgenden Jahren nicht Nahrung genug finden, und also unmöglich recht anschlagen und gerathen können. Daher mus man, nach den Wurzel-Gewächsen, und hauptsächlich nach Möhren und Pastinak-Wurzeln, Specerei-Früchte erwählen, und mit Mohn, Safflor, Foenum Graecum, Anis, großen Garten- oder Futter-Bohnen, allerhand andern Phaseolen oder Bohnen, Hirsen, Canarienſaat u. d. gl. wie auch mit Korn-Früchten, abwechseln, welche alle das Land nicht so sehr aussaugen, und demselben gleichsam wieder eine Ruhe geben, daß man hernach dann und wann wieder Wurzeln darauf bringen kann. Bei der Ausübung und Anwendung dieser Abwechselung mit den Früchten, müssen eigenes Nachsinnen, angestellte Versuche, und die dadurch erlangte Erfahrung, einander beständig die Hand bieten.

Von Wechselung der Felder und Arten des Saamens, siehe die nach Grundsätzen und Erfahrung abgehandelte Schlesische Landwirthschaft (von H. G. v. D.) I Th. Breßl. 1771, gr. 8. Cap. 9, S. 143 — 149.

Von

Von Veränderung und Düngung des Saatkorns, ſ. das 63 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769.

Du changement des productions, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, Tom. VI. à Paris, 1762, 8. S. 101—113. Du changement des ſemences, ſ. im VII Th. deſſ. S. 34—45. De l'ancien labourage, S. 251 — 258. De la nouvelle culture, S. 259 — 282.

Gottl. Rammelt von Umwechſelung der Feld- und Garten-Früchte, und des Saamens: ſt. in D. G. Schrebers Neuer Cameralſchr. IX Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 144 — 150. desgl. in deſſen gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. Halle, 1771, 8. S. 215—221.

Ge. Conr. Stockhauſens Anmerkung von Abwechſelung mit verſchiedenen Gewächſen: ſt. in deſſen Beiträgen zur Rechtsgelahrth. ꝛc. 1 B. 1 St. Fr. a. M. 1769, 8. S. 94, f.

* **Abwechſeln**, bedeutet bei den Jägern: 1) Abändern oder aufmachen die Wechſel an einem Jagdzeuge. 2) Hirſch, Sau, und Wildpret, wenn dieſes ſtumpfe Schalen hat, wird geſagt: es hat die Schalen abgewechſelt, oder abgewechſelte Schalen. 3) Siehe Abwechſeln, bei Ablöſen.

* **Abweiden des Getraides.** Manche laßen ihr Getraide, wenn es zu ſtark ſtehet, von dem Vieh abfreſſen; allein, dadurch verzögert man den Wachstum und die Reifung deſſelben gar ſehr, und das Getraide wird dadurch allen Zufällen ausgeſetzet, welche ſich bei einer ſpäten Erndte einzufinden pflegen.

Von den Folgen, dem Nachtheil oder Nutzen des Abweidens, ſ. Hrn. von Graffenried Abhandl. von dem Nutzen und Nachtheile des Weidganges, im 3 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 108, fgg.

* **Abweifen**, heißt, den an einem Rade oder Rocken geſponnenen Garnfaden, oder den gemachten Zwirn, von der Spindel oder Spuhle über ein beſonders dazu verfertigtes Werkzeug, welches eine Weife heißt, ziehen, und denſelben in gewiſſe Gebinde, vermittelſt eines darzwiſchen geſchlagenen Fadens, bringen, bis deren Anzahl eine volle Strehne ausmachet.

* **Abwerfen**, heißt in dem Forſt- und Holz-Weſen, von einem Baume die Aeſte herabnehmen, und den Stamm gleichwohl noch ſtehen laßen. Dieſes geſchiehet insgemein, wenn entweder die Raupen in Menge die Aeſte

verderbet und ausgesogen haben, oder sonst eine Krankheit an den Baum gekommen ist, darauf denn wieder frisch gepfropfet, und der Baum zu fernerem Nutzen beibehalten wird.

Die Jäger verstehen durch Abwerfen, theis das Abstoßen der Geweihe oder Gehörne bei den Hirschen und Rehböcken, welches im März und April, bei geringen Hirschen auch erst im Mai, geschiehet; theils, wenn, nach vollendeter Jagd, die Tücher und Garne wieder abgenommen und gehörig zusammengeschlagen werden.

Von dem Abwerfen des Hirsches entstehet unter den Jägern die Spaaßfrage: Wenn der Hirsch am niedrigsten gehe? Antwort: Wenn er das Gehörn abgeworfen hat. Zu dieser Zeit findet man die Hirsche in lichten Stangenhölzern, indem sie, wegen ihrer weichen Kolben, die Dicketen, um sich nicht anzustoßen, scheuen. Wunderbar ist es, daß der Rehbock im November abwirft, und also bei einfallender starker Kälte wiederum aufsetzen kann.

Nicht minder wird Abwerfen auch von dem Ertrage eines Gutes, Hauses oder Gewerbes gesagt, wieviel nehmlich nach Abzug der Herrschaftlichen Steuern, und anderer beim Gute, Hause oder Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, dahin Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwiegen, siehe Abwägen.

Abwinde, siehe unter Abspuhlen.

Abwinden, geschiehet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bei den Aufzügen, herabgelaßen wird; ingleichen, wenn der Strick am Bratenwender, der bei dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst der Gewichte nach und nach herunter gezogen wird. Abwinden nennen auch die Hausmütter, wenn sie einen großen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen nach und nach abziehen, und zum bequemern Gebrauch in kleinere Theile oder Knäule vertheilen. Vornehmlich

aber

aber kommt dieſes Wort bei den Seiden-Manufacturen vor, allwo die Seiden-Winder die Seide auf Röllgen abwinden, damit dieſelbe hernach weiter mannigfaltig dupliret und gezwirnet werden könne, wozu man hernach Zwirn-Mühlen und dergleichen hat. Siehe Abſpuhlen.

Abwipfeln, Abkolben, Fr. Receper oder Reſeper un arbre, iſt ein Gärtnerwort, und heißt, einem Baume den ganzen Wipfel abſchneiden, um entweder von einer andern Art darauf zu pfropfen, oder, daß er neue Aeſte treiben, und wieder jung werden ſoll.

In den Wäldern nennet man eine **Holzung abſtoſſen** oder **abkolben**, wenn man dieſelbe, ehe ſie zu derjenigen Größe gelangt iſt, welche man ſie erreichen laſſen wollte, abhauet. Man nimmt dergleichen bei ſchwachen Holzungen vor, um ihnen neue Kräfte zu verſchaffen.

Forſtverſtändige behaupten, daß man die neuen Wiederbepflanzungen eines Waldes zu mehrern mahlen abkolben müſſe. Es iſt dieſes, ihrer Meynung nach, eine allgemeine Regel, welche gar keine Ausnahme leidet. Das Abkolben, ſagen ſie, veranlaßt die Bäume, viel Wurzeln in die Erde zu ſchlagen. Herr Duhamel aber hält dafür, daß dieſes Verfahren vielmehr den Wachstum der Wurzeln zurückhalte. Eine Menge Verſuche, welche Derſelbe in ſeiner Phyſique des arbres anführet, ſcheinen unwiderleglich zu beweiſen, daß die Bäume um ſoviel mehr in Wurzeln ſchlagen, je mehr Aeſte ſie haben. Uebrigens räthet man, die Holzungen, welche zum Gehäu beſtimmt ſind, oder nach einer gewiſſen Zeit abgehauen werden ſollen, abzukolben, damit mehr Stockſtämme (Brins de ſouche) hervorkommen, und das Gehölz ſolchergeſtallt dicker werde. Er iſt auch der Meynung, daß man die ſchwachen Holzungen abkolben müſſe, vornehmlich diejenigen, welche im Gipfel abſterben, um, an ſtatt des ſchwachen und

abstehenden Gehölzes, ein neues, gesundes und lebendiges herzustellen.

Wenn ein Gehölz, welches aus Noth hat abgekolbt werden müssen, zu Oberholz oder Ziehung hochstämmiger Bäume bestimmt ist, so mus man dem Baume, wenn er eine Höhe von fünf bis sechs Fuß erreicht hat, die Aeste abschneiden, so daß auf jedem Stummel nur ein einziger lebhafter Stock stehen bleibe. Hingegen würde man unrecht thun, Bäume, welche in einer Baumschule, die zur Anziehung hochstämmiger Bäume bestimmt ist, gut fortkommen, abzukolben. Siehe auch Köpfen.

Abwürgen, heißet: 1) Einen Vogel umbringen oder todt machen, da man ihm den Kopf eindrücket. 2) Wenn die Hunde einen Dachs oder Fuchs gefangen, und solchen todt beissen, heißet es auch: die Hunde würgen ab. Ein gewürgter Dachs oder Fuchs lieget öfters, als wenn er steintodt wäre; es ist dieses aber nicht. Man darf also nur einen Eimer kalt Wasser nach und nach über solchen herschütten, so erhohlet er sich wiederum, daß er von neuem gehetzet werden kann.

Einem starken Vogel drehet man den Kragen nicht um, oder beisset ihm den Hals durch, sondern man nimmt eine Feder aus dem Flügel, und stecket diese dem Vogel ins Genicke. Siehe Abknicken.

Abwürzen, Würzen, Geschmackt, oder Schmackhaft machen, Lat. Condire, Fr. Assaisonnement, heißt, die Kunst, eine Speise zuzurichten, daß dieselbe schmackhafter werde. Im erweiterten Verstande verstehet man darunter auch alles das, womit eine Speise gewürzt wird, als: Salz, Pfeffer, Zimmet, Gewürznelken, Championen, Spitzmorcheln, Trüffeln, u. d. gl. Die ganze Kunst des Kochs beruhet fast auf nichts anders, als dergleichen Gewürz auf die gehörige Art zu gebrauchen. Diese Kunst ist fast allen wohl-eingerichteten Nationen gemein; allein, sie ist nicht überall auf einen gleichen Grad der Verfeinerung gebracht. Eine

geraume

geraume Zeitlang, waren Salz, Honig und Milchrohm die einzigen Ingredienzen, zum Abwürzen des Fleiſches. Man war damahls weiter auf nichts bedacht, als daſſelbe geſunder zu machen, indem man es durch die Art dieſer Zurichtung leicht verdaulicher zu machen ſuchte; heutiges Tages aber läßt man es bei dergleichen einfachen Abwürzen nicht bewenden.

Abyme, oder Abyſme, iſt ein Franzöſiſches Kunſtwort der Lichtzieher, und bedeutet die Talggrube, den Talgtrog, oder ein hölzernes Geſchirr, worein das geſchmolzene Unſchlitt gegoſſen wird, worein ſie ihre Dochte, zu Ziehung ihrer Lichter, eintunken. Dieſes Geſchirr, deſſen Oeffnung ablang-viereckig iſt, beſtehet aus vier hölzernen Brettern. Diejenigen, welche die großen Seiten dieſes Parallelogramms ausmachen, ſind viereckig, und gehen unterwerts in einen ſpitzigen Winkel zuſammen; die beiden andern ſind dreyeckig. Man verfertiget ſie auch von Blech, oder einem ausgehöhlten Stücke Holz.

* Nach Herrn Dühamel Beſchreibung der Kunſt des Lichtziehens, deren teutſche Ueberſetzung ſich im 1 Bande des Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Berl. Stett. und Leipz. 1762, gr. 4. S. 45 — 106, n. 3 K. T. befindet, iſt dieſer ſogenannte Abyme, oder Talgtrog, den die Lichtzieher ſehr übel die Form (Moule) nennen, und der ehedem die Talggrube hieß, ein hölzernes Gefäß, gewöhnlicher maßen von Nußbaum-Holz, in der Figur eines länglichten Dreyecks oder Prisma, welches gewiſſer maßen einen Mühlenrumpf von viereckiger Geſtallt vorſtellet, und ſehr gut zuſammengefügt ſeyn mus, um den geſchmolzenen Talg aufzubehalten. Die zwey großen Seiten, welche man Wangen (Joues) nennet, haben inwendig zwey Fuß Höhe, und die Oeffnung hat nur zehn Zoll Breite, bei drey Fuß Länge. Die kleinen dreyeckigen Seiten, welche man die Köpfe der

Lichtform (Têtes du moule) nennet, gehen senkrecht in die Höhe. An jedem Kopfe befindet sich ein hölzerner Griff, woran man die Form ganz bequem von einem Orte zum andern tragen kann. Dieser prismatische Trog, der sich unten fast in einen Winkel endiget, ruhet auf einer erweiterten Einfassung, welche man den Fuß oder Schuh (Sabot) nennet, und aus einem starken Stücke Holz bestehet, welches mit einer Leiste, in Gestallt einer Rinnenleiste, eingefaßt ist, und dazu dienet, daß der darauf fallende Talg in die Höhle des Gestelles ablaufen könne; oder auf einem Fußgestelle, wodurch er um sechs Zoll höher wird, und welches das Tablett der Form (Tablette du moule) heisset.)

* **Abzählen, Abzehlen**, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde, die aufgebundenen Garben abzählet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umherliegenden Feldern aufgesetzten Garben nach Schocken abzählet. Oder: da eine sorgfältige Hausmutter ihren Vorrath von Früchten und mancherlei Eßwaaren der Zahl nach überschlägt, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden. Siehe auch **Abzehenden**. In den Forsten werden die Bäume abgezählt; siehe **allgem. oecon. Forst-Magaz.** III. B. S. 5, und 58.

* **Abzäumen**, pflegt man von den Pferden zu sagen, wenn ihnen der Zaum abgenommen, und, statt dessen, eine Halfter angeleget wird, welche muthwillige Pferde manchmahl abreissen; daher einige in solchem Fall rathen, daß man dergleichen Pferd mit einem schlechten Band anlegen solle, damit, wenn sie mit Gewalt daran reissen, sie zurückschlagen und erschrecken, und nachher diese Gewohnheit ablegen.

* **Abzapfen**, nennet man, wenn Wein, Bier, Kosend und dergleichen Getränke aus einem großen Gefäße in kleinere abgezogen werden, um sie näher und bequemer

bei

bei der Hand zu haben; oder, wenn die Wäscherinnen und Garnsieder die, über die Wäsche oder Garn gegossene Lauge, so eine Zeitlang darüber gestanden, um den Unrath aufzulösen, vermittelst eines unten an dem Gefäß gezogenen Zapfen, in den Laugzober wieder ablaufen laßen. Siehe **Laugen der Wäsche.**

Abzapfen, abgraben, ableiten, abstechen, Fr. Saigner, saget man von einem Sumpfe, Graben und Flusse, wenn man Canäle ziehet, um dieselben zu entleeren, auszutrocknen oder zu schwächen, damit das Wasser davon an einen niedrigern Ort abfließe. Siehe **Austrocknen der Sümpfe, Wässern, Wassergänge unter der Erde.**

* **Abzehenden,** heißt, den Zehenden von den Feldfrüchten, vor deren Einführung, demjenigen, welchem er gebühret, z. E. den Schnittern, welche das Getraide um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschaften ꝛc. nach abgezählten Schocken, Mandeln und Garben zutheilen und anweisen. Hierzu werden von Herrschaften einige Zehend-Knechte bestellet, welche die Garben und Büschel, oder bei dem Obst die Hunderte, Schocke, u. d. gl. abzählen, und jedesmahl das zehende Stück beiseit legen, da es dem Zehendknecht, oder dem der abzehendet, freistehet, im Anfang des Zählens eine oder zwo Garben oder Büschel liegen zu laßen, und bei den dritten oder vierten zu zählen anzufangen, damit sich kein Betrug einschleichen könne, weil die Bauern öfters die zehende Garbe kleiner binden, und hierdurch den Zehenden unrichtig abtragen wollen. Siehe **Zehend.**

Abzehlen, siehe **Abzählen.**

Abzeichnen, siehe **Abstecken.**

Abzeichnung, siehe **Abriß.**

* **Abziehen,** bedeutet bei den Jägern: 1) Ein gespannt Gewehr loslaßen; heißet auch abdrücken, abschiessen. 2) Wenn der Leithund eine falsche Fährt angefallen hat, und von dieser hinweg gezogen wird, so nennet man die-

dieſes: von der Fährte abziehen. 3) Wenn nach geendigter Jagd die Jäger nach Hauſe gehen dürfen, ſpricht man: die Jäger ziehen ab. 4) Wird Abziehen an ſtatt Ausziehen oder Streifen von einigen gebraucht.

Wenn der Leithund eine falſche Fährt angefallen hat, wird er alſo beſtraft: Pfuy Geſellmann oder Knechtel, ſo es ein Hund; bei der Hündin aber Haile oder Heele geſagt, Pfuy, laß nach, unrecht; Pfuy Rehe, pfuy Haſe, laß nach! giebt hierauf dem Hunde eine kleine Strickſen, ziehet ihn von der falſchen Fährte ab, und ſpricht ihm aufs neue zu: Hin hin, ha, haho, Hirſch laß ſehn, rechts ſuchs naus! oder, nach anderer Mundart; Hu höcht Knächtel, Hierſchel, hu Hirſchel, recht ſuchs naus!

Abziehen, heißet bei dem Salzſieden ſoviel, als die Pfanne vom Heerde losmachen und ausheben, wenn ſich zuviel hartes verbranntes Salz angeleget hat. Bei dem Barbierer und Bader, das Scheermeſſer ſchärfen, ſiehe unter Scheermeſſer. In der Haushaltung, wenn Knechte und Mägde, nach verfloſſener Dienſtzeit und gehörig aufgeſagtem Dienſte, ſolchen verlaßen, oder aus ihrer Herrſchaften Dienſt ziehen, und in eines andern ſich wiederum begeben; da ſie denn kurz vorher alles dasjenige, was ſie, während ihrer Dienſtjahre unter ihren Händen und Aufſicht gehabt haben, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben ſollen.

Abziehen, bedeutet auch ſoviel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geſchlachteten Vieh oder Fiſche, die man verſpeiſen will, abſtreifen, oder herunterziehen. So pflegt man auch allerlei Geflügel die Haut abzulöſen, und ſolche, indem die Federn daran gelaßen worden, behutſam wieder zuſammen zu nähen, und mit Rehhaaren auszuſtopfen. Siehe Abſtreifen.

Abziehen, den Wein, oder Ablaßen, Fr. Soutirer; ſiehe unter Wein.

Ab-

Abziehen, den Branntwein, ist, wenn man den sogenannten gemeinen, und von dem Brennzeuge nur einmahl herübergelaufenen, Branntwein noch einmahl destilliret und herüber ziehet, damit er stärker werde. Siehe Abzieh-Zeug, und Destilliren.

Abziehen, ein Gewicht, siehe Aichen.

Abziehen, in der Rechnungskunst, siehe Subtrahiren.

* **Abzieh-Pflug**, Engl. Draining-plough, oder **Rinnenmacher**, Engl. Guttering, nennet man ein gewisses Werkzeug zum Abziehen des Wassers von einem nassen Lande, womit nur ein Mensch allein arbeitet. Man ziehet es aus verschiedenen Ursachen dem vom Pferde gezogenen Pfluge vor; weil in nassen Lande, welches eben getrocknet zu werden brauchet, die Pferde zusehr eintreten und mehr kosten, als diese Arbeit eines einzigen Mannes. Man brauchet es zur Austrocknung der Bleichplätze; auch thut es für nasses thonigtes Wiesenland sehr gut, wo das Erdreich nur flach ist, und gern eine große Menge Binsen aufschießen läßt. Wenn auf einem flachen thonigten Wiesenlande eine Wasserleitung von vier bis fünf Zoll breit, und sechs bis acht Zoll tief, zwischen jedem Lande gemacht, und die Klößer in Haufen gesammelt, und mit Kalk oder Mist, oder mit beiden vermenget werden, damit sie zusammen gähren, so giebt solches eine gute Menge Dünger, der auf das Land kann geleget werden, wenn er wohl verrottet ist: und er ist sehr dienlich, die Binsen zu verhindern, daß sie nicht so überhand nehmen. Eine Beschreibung und Abbildung des Abzieh-Pfluges, findet man im 4. B. des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1766, 8. S. 227-233. Siehe auch Abzug.

* **Abzieh-Zeug**, ist alles dasjenige Geräth, was man zum Abziehen des Branntweins brauchet. Es gehören dazu, eine kleine kupferne, inwendig wohl verzinnte, Blase mit dergleichen Hute oder Helme, der mit einer kupfer-

Dieſer Baum iſt in Groß-Cairo ſehr gemein, und kann hier zu Lande nur in warmen Gewachshäuſern gezogen werden. Seine Schalen werden, wenn ſie noch grün ſind, geſtoßen, und geben einen Saft, welchen man dick werden laßt, und Acacien-Saft nennet. Dieſer Saft ſiehet auswendig braun, inwendig aber ſchwärzlich oder rothbräunlich aus, iſt von veſter Conſiſtenz, wird im Munde weich und hat einen zuſammenziehenden Geſchmack. Wir bekommen ihn aus Egypten, vermittelſt der Schiffahrenden und Kaufleute von Marſeille, in Geſtallt von Kugeln. Man gebrauchet im Nothfalle an deſſen ſtatt, die teutſche Acacia, d. i. einen Saft, welcher aus gekochten wilden Pflaumen gepreſſet, und entweder am Feuer oder an der Sonne zu einer Latwergen-mäßigen Dicke gebracht, nachher in Täfelgen geformt und aufgehoben wird. Siehe Prunus ſylveſtris, oder Schlehendorn.

Die Lederbereiter in Groß-Cairo verbrauchen vielen wahren Acacien-Saft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Aus den Spalten der Rinde, und den in dieſen Egyptiſchen Acacienbaum, welcher auch in Arabien, und an verſchiedenen Küſten von Africa wächſet, gemachten Einſchnitten, fließet ein zäher Saft, welcher mit der Zeit hart wird; nehmlich das ſogenannte und in den Apotheken gebräuchliche Gummi Arabicum, das Arabiſche Harz, oder Arabiſche Gummi. Bisweilen ſind die Tropfen cylindriſch, gekrümmt, und wie Würmlein zuſammengelaufen, und wird Gummi vermiculare genannt. Wann dieſes Gummi in großen, nicht ſehr durchſichtigen, Stücken an einander klebet, bekommt es den Nahmen Gummi turium, Fr. Gomme turique. Es wird von den Seidenfärbern gebraucht. Der ſtärckſte Handel mit dem Arabiſchen Gummi geſchiehet in Senegal. Siehe Gummi.

* Petri Bellonii obſ. de Acacia vera, ſt. n. c. Kupferabbild. in deſſen Obſſ. Lib. 2. Cap. 56, bei Cluſii Exoticis, 1605. f.

Acacia communis, gemeiner Acacienbaum. Die Botaniſten haben den Nahmen Acacia verſchiedenen Bäumen ohne Unterſchied beigelegt. Wir handeln aber hier bloß von der Pſeudo-Acacia vulgaris; Acacia Americana ſiliquis glabris, RAI. hiſt. plant. 1719. SEB. Muſ. 1. t. 15. f. 1. Acaciae affinis Virginiana ſpinoſa, ſiliqua membranacea plana, PLVKEN. 6, p. 73, tab. 4. Courbaril. Anagyris Americana ſpinoſa, floribus albis odoratis; Glycyrrhiza arborescens; Acacia Robini; Robinia racemis pedicellis unifloris, foliis impari pinnatis, ſtipulis ſpinoſis, LINN. Spec. plant. Ed. II. p. 1043, n. 1. Robinia aculeis geminatis, Hort. Cliff no. 354. Franz. Faux Acacia, oder Acacia d'Amerique. T. Die gemeine unächte Acacia. Die wilde Acacia. Der wilde Acacienbaum. Die After-Acacia. Baſtart-Acacia. Americaniſcher Schlehdorn. Schotenbaum. Schotendorn. Heuſchreckenbaum. Strachlichter Americaniſcher Erbſenbaum, mit weißen wahlriechenden Blumen-Sträußen, und dunkelbraunen breiten und glatten Schoten. Man zählet zwo Gattungen, es wird aber nur Eine in Frankreich gezogen, welche ſich aus Virginien und Canada herſchreibet, und ſich an unſer Clima ſehr gut gewöhnt hat. Den Nahmen Robinia hat ſie daher bekommen, weil der erſte Acacienbaum, den man in Frankreich gehabt hat, durch die Bemühungen des Johann Robin, Königlichen Garten-Aufſehers, aus America nach Paris gekommen iſt. Es iſt ein Baum, deſſen Blätter abwechſelnd auf den Aeſten ſtehen, mit einander vereinbart ſind, und aus einer Anzahl einfacher, ovaler und auf einer gemeinſchaftlichen erhabenen Ader paarweiſe ſtehenden Blättlein beſtehet, welche ſich nach Beſchaffenheit der unterſchiedenen Gattungen, bisweilen durch ein einziges Blättlein endiget, manchmahl aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von ſich. Es

ſind dieſelben wie bei den Hülſengewächſen, und ſtehen traubenförmig an einem gemeinſchaftlichen Faden. Jede beſtehet in einem Kelche aus Einem Stücke, welcher ſehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt iſt, deren oberſter noch einmahl ſo breit, als die drey andern, iſt, und kaum ausgeſchweift ausſiehet. Ihre Fahne (Vexillum) iſt groß, offen, beinahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelaßen. Die Flügel (Alae) ſind groß, oval, und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schifboden ähnliche Theil (Carina) iſt ſehr klein, rund, platt, und nicht viel länger, als die Flügel. Inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, Stamina), welche unterwärts mit einander vereinigt ſind, ſich, indem ſie ſich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern verſehen ſind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen (Piſtillum) gewahr, welches aus einem langen cylindriſchen Eierſtock, und einem oberwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) beſtehet, und ſich in ein Kölbgen (Stigma), in Geſtallt eines Knopfes, endiget. Der Eierſtock wird zu einer ziemlich langen, platten, und gemeiniglich mit vielen hervorſtehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge, aus zwey Theilen zuſammengeſetzt iſt, und einige feine, nieren- oder linſen-förmige Saamenkörner enthält. Der Baum bluhet im Fruhjahre, und giebt ein überaus ſchönes Anſehen.

Er wächſet von Natur unter den ſtrengen Himmelsſtrichen des nördlichen Aſiens, in einem ſandigen, mit ſchwarzer und leichter Erde vermengten, Boden. Vornehmlich findet man ihn längs dem Fluſſe Oby und Jeniſea. In den bewohnten Gegenden iſt derſelbe etwas ſelten, weil das Vieh nach ſeinen Blättern, ſo wie die Schweine nach ſeinen Wurzeln, ſehr gierig ſind. Im

härte

härteſten Winter leidet er keinen Schaden. Der berühmte Kräuterkundige, Gmelin, hat denſelben in den Gegenden von Tobolsk, funfzehn Fuß tief unter Eis und Schnee angetroffen, ohne daß er den geringſten Schaden gelitten hatte.

Was die Cultur dieſes Baumes betrifft, ſo ſäet oder pflanzet man denſelben in ein etwas kieſiges, und gar nicht gedüngtes, Erdreich. Vornehmlich kommt er in der Nachbarſchaft eines Fluſſes, und an den Ufern eines Baches oder einer Quelle, ſehr gut fort. In einem ſumpfigen Boden, wo das Waſſer keinen Abfluß hat, gehet er allemahl aus. Wenn er in ein gutes cultivirtes Erdreich gepflanzt wird, erreichet er eine Höhe von zwanzig Schuh, und erlanget in wenig Jahren die Stärke einer gemeinen Birke. In einem ſchlechten Boden will dieſer Baum nicht recht fort, und bleibet nur ein Strauch; ſeine Blätter werden hart, und ihre ſchöne hell- oder licht-grüne Farbe verwandelt ſich in eine dunkelgrüne.

Die Tonguſer Tatarn, und Einwohner des nördlichen Sibiriens, lieben die Frucht dieſes Baumes gar ſehr, indem dieſelbe faſt die einzige Hülſenfrucht iſt, der ſie ſich zu ihrer Nahrung bedienen. Herr Strahlenberg verſichert, in ſeiner vortrefflichen Nachricht von Sibirien, daß dieſe Früchte ein ſehr gutes und nahrhaftes Erhaltungsmittel abgeben. Wann ſie, um ihnen eine gewiſſe Schärfe zu benehmen, durch ſiedendes Waſſer gezogen, gekocht, wie die gemeinen Erbſen, oder Bohnen aus den Stadtgräben zu Windſor, zugerichtet, und zu Mehl gemacht werden, laßen ſich ſehr gute Kuchen daraus backen. Seine Blätter und zarten Schößlinge dienen zu einem herrlichen Futter für verſchiedene Arten von Vieh. Seine ſüße und ſaftige Wurzeln ſind zur Schweine-Maſt ſehr zuträglich, und ſeine Früchte für allerhand Federvieh dienlich. Nach verſchiedenen Verſuchen, welche man damit auf gleiche Art, wie mit dem

Waid oder Isatis, und Indigo, angestellet, hat man eine schöne blaue Farbe aus den Blättern bekommen.

Der Americanische Acacienbaum mit drey Dornen, ist in der Schweiz naturalisirt worden. Dieser Baum machet einen ganz artigen Schatten, trägt grünliche Blumen, und wächset schnell. Die kleine Gattung davon heißt: Aspalatus minor; Alphalatus *Amam. Ruthen.* 210, No. 285. Caragana Siberica, *Ray. Hort. Lugd. Bat.* 537. T. Sibirischer Erbsenbaum. Baumerbsen. Sibirische Erbsen.

Der unächte Acacienbaum wird sehr groß, und stark; seine Wurzeln erstrecken sich weit, und saugen das Erdreich aus. Sein Holz ist sehr hart und spröde, gelblich, und mit einer braunen Rinde überzogen. Seine junge Aeste sind voll Mark, und mit einigen kurzen dunkelrothen Dornen besetzt; jedoch verursachet es, wenn man sich daran sticht, weder Jucken noch Eiterung. Sein Holz spaltet sich sehr leicht, so daß, wenn sich zwey gleich-starke Aeste von dem Stamme wie eine Gabel losbegeben, man bisweilen die Bäume von oben nach unten, fast bis an die Wurzeln, von einem schnell überhin gehenden Sturmwinde aufgespalten siehet. Um dergleichen vorzubeugen, hat man bisweilen die Aeste, durch umgelegte starke eiserne Bänder, an einander bevestigt; diese Kosten aber kann man ersparen, wenn man die unächten Acacienbäume alle fünf oder sechs Jahre abkolbet. Es können dieselben die Frühlings-Lustgebüsche zieren. Da dieselben beständig große Aeste, in Gestallt schwanker Ruthen, treiben, welche zur Formirung regelmäßig bedeckter Gänge nicht geschickt sind: so würde eine Laubhütte von dergleichen abgekolbten Bäumen, zur Zeit ihrer Blüthe, in Thiergärten, wo man eben nicht die größeste Zierlichkeit suchet, ein überaus schönes Ansehen geben, und eine solche Hütte würde den ganzen Garten mit einem gar lieblichen Geruche anfüllen. Die unächten Acacienbäume waren vormahls sehr zu Alleen beliebt.

beliebt. Es laßen sich auch Hecken und lebendige Zäune davon anlegen.

Man vermehret diese Bäume entweder durch den Saamen, oder durch Schößlinge und Wurzelausschläge.

Sobald der Saame reif ist, vermischet man ihn mit etwas Erde, und hebet ihn in einem Topfe bis zum Frühjahr auf, oder säet ihn, um mehrerer Sicherheit willen, in irrdenen Geschirren auf einem Beete. Will man deren viele haben, so bringet man sie in freies Erdreich im Schatten. Den Saamen bedecket man nur mit etwas Erde. Es gehet derselbe schnell auf, und treibet sogleich im ersten Jahre sehr ansehnliche Sprößlein. Die jungen Pflanzen mus man vor der Sonnenhitze sorgfältig verwahren. Nach zwey Jahren versetzet man die jungen Baumchen in eine Baumschule, und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sie fünf oder sechs Zoll im Umfange am Stamme erlangt haben, da man sie alsdenn an den für sie bestimmten Ort hinoringet.

Was die Schoßlinge oder Würzlinge betrifft, so kommen dergleichen an diesen Baumen sehr häufig hervor. Will man aber deren eine große Quantität in der Geschwindigkeit haben, so reisset man einen solchen Baum, welcher wenigstens 12 bis 15 Zoll im Umkreise hat, aus, schneidet die Wurzeln einen Fuß bis 18 Zoll vom Baume ab, jedoch so, daß er zum anderweitigen Verpflanzen noch Wurzeln genug übrig behält, und läßt den Abraum, welchen man beim Ausreissen des Baumes gemacht hat, offen: so werden alle Wurzeln, die man abgeschnitten hat, Stengel treiben.

Die unächte Acacia kommt in guten Boden von etwas leichten und guten Erdreiche, leicht fort. Man mus sie nicht zu tief bringen. Ueberhaupt erfordert sie gleiche Wartung mit den Castanienbäumen.

Ihr Holz ist ist von einer gelben, grünlichen, glänzenden, und gleichsam atlasartigen, Farbe, ziemlich hart, und von sehr gutem Gebrauche. Es nimmt mittelmäßig

bei denen in der Baumschule aber ist diese Vorsicht nicht nöthig.

Die Acacia macht einen ganz artigen Schatten, der sich immer vom Frühjahr an bis in den Augustmonat vermehret, so, daß die Blätter in einem jeden Monate ein neues Grün bekommen, und doppelt so stark werden, als im Mai. Der Baum wird immer dichter, je nachdem die Hitze zunimmt; da hingegen andere Bäume in der großen Hitze dünner werden. Eben deswegen ist das warme und leichte Erdreich unter allen das bequemste, um Acacien zu pflanzen. Gleichwohl ist sie kein Gartenbaum, welcher in der Annehmlichkeit des Schattens einer Linde oder wilden Castanie beikommt; er hat aber verschiedene mehr solide und wesentlichere gute Eigenschaften, als diese weiße Hölzer, die zu nichts, und nicht einmahl zum Brennen, taugen, wenn sie ausgerissen sind.

Der Stand gegen Mittag ist ihm nicht der günstigste, weil er Erfrischung nöthig hat, und die allzu große Hitze durch den kühlen Nordwind gemäßigt werden mus. Wenn diese beide Stücke zusammen kommen, alsdenn giebt es keinen Baum, welcher mehr Holz treibet, und früher blühet. Unerachtet sein Holz eben so hart ist, als das von der Eiche, so wächset es doch in Einem Jahre so viel, als Eichenholz in fünf Jahren.

Diesen Baum aus Saamen zu ziehen, ist nicht rathsam. Es ist verdrüßlich, ein Jahr zu verlieren, und besser, daß man sichs etwas kosten laße, um junge Würzlinge zu einer Baumschule zu kaufen. Dieser Weg ist der kürzeste und sicherste; und nur diejenigen ziehen ihn aus Saamen, welche mit Bäumen handeln. Es ist mit diesen Bäumen, wie mit den Weinstöcken; diese kommen gar wohl aus Saamen, aber niemand säet dieselben.

Wenn man diese Bäume pflanzen will, so kaufe man Stämme von zwey Jahren, in sofern man sie an ihre blei-

bleibende Stelle zu ſetzen gedenket; von Einem Jahre aber in die Baumſchulen. Die zweyjährigen wurzeln beſſer an, als die dreyjährigen, welche nicht gern anwachſen, ſondern oftmahls verkümmern. Ungeachtet dieſer Baum in warmen Landern vorzüglich gern wächſet, ſo kommt er doch auch in lettichtem Erdreiche fort, wofern nur nicht die obere Fläche der Erde allzu veſt iſt. In den Thälern, wo die Hitze ſich fängt, gedeihet er nicht. Ob er gleich den ſtarken Wind nicht leiden kann, ſo mus man ihn doch an einen luftigen, und vornehmlich ſolchen Platz bringen, der gegen Norden offen iſt.

In der Baumſchule mus man ſie, auf allen Seiten hin, fünf Schuh weit von einander pflanzen. In größern Pflanzungen aber müſſen ſie auf allen Seiten 15 Schuh weit von einander ab ſtehen. Ungefähr hundert Stück mus man auf einen Morgen haben. Man mus die unterſten Aeſte wegſchneiden, um den Baum in die Höhe zu ziehen, und ihm einen ſchönen Stamm und Krone zu verſchaffen. Dreymahl im Jahre mus man ihn behacken, aber nur auf der obern Fläche der Erde, damit man den Wurzelausſchlägen keinen Schaden thue. Man mus ſich nicht begnügen, dieſe Arbeit nur um die Stämme der Bäume herum zu verrichten, ſondern man mus alle Erde zwiſchen den Bäumen eben alſo bearbeiten. Am Ende des zweyten Jahres kann man die Stämmlein aus der Baumſchule nehmen, die beſten in die Plantagen verſetzen, von den kleinern aber eine Baumſchule an einem andern Orte anlegen. Die, welche man in die Plantagen gebracht hat, werden am Ende des dritten Jahres anfangen, Schatten zu geben, und ſogar einigen Nutzen abwerfen, weil man ſie von einer großen Menge Aeſte befreien mus. Man ſoll ihnen nur die geradeſten Aeſte laßen, und alsdenn werden ſie zuſehends wachſen.

Das Holz der Acacien iſt in ſeiner Vollkommenheit, giebt vieles Vergnügen und anſehnlichen Nutzen ſchon

mit dem zehnten Jahre, und sogar mehr als eine Eiche in dreyßigen, indem die Acacien in zehn Jahren fünf Erndten an Stangen geben, wogegen eine Eiche nur Einmahl gehauen werden kann.

Läßet man die Acacia von selbst wachsen, so kostet sie zwar nichts, sie giebt aber auch alsdenn keinen jährlichen Nutzen, als welchen sie nur in dem Falle schaffet, wenn sie groß genug ist, um Pfosten daraus zu machen. Sie ist so hart und so stark, als die Eiche, daher die daraus gemachten Pfosten nach 40 bis 50 Jahren noch so gesund sind, als wenn man sie eben verzimmert hätte. Wenn der Baum zwar dick, aber doch nicht lang genug ist, um Pfosten daraus zu machen, so läßt man ihn zu Ringelholz oder zu Dielen schneiden. Wenn jenes wohl vierkantig ist, so dienet es zu allerlei Zimmerwerk, auch zu Böden und Täfelwerk. Die Drechsler machen artige Sachen daraus.

Wenn man Acacienholz mit grünen Nußschalen, und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kocht, wozu man allemahl gemeines Gummi und Weingeist mischet: so bekommt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen.

Die zweyte Art die Acacien zu bauen, ist, daß man ihnen, wenn sie drey Jahre alt sind, den Kopf stümmelt. Im Monat Mai siehet man schon nicht mehr, daß solches geschehen ist. In zween Monaten haben sie wieder Aeste getrieben, welche, da sie dichter wachsen, mehr Schatten geben, als vorher. Hiervon wird die Krone viel schöner und runder, und der Stamm des Baumes nimmt desto mehr zu. Dieses Abköpfen ist unumgänglich nöthig, wenn man Weinpfähle davon haben will. Die Weinpfähle von der Acacia sind viel härter, als die von den Forlen, und Schießbeeren (Sambucus aquatica). Sie beugen sich, und zerbrechen nicht, als nach langer Zeit. Sie sind gerader, und sehr leicht, wenn sie dürr sind; man findet sie nach fünf, ja wohl

sechs

ſechs Jahren, noch eben ſo ganz und lang, als ſie zu der Zeit waren, da man ſie zum erſtenmahl einſteckte. Man braucht ſie nicht zu ſpitzen, noch zu verändern. Sie ſind faſt wie Eiſen.

Aus dem Stamme des Baums kann man ſtarke Pfahle bekommen, die beſſer ſind, als die von Eichen und Caſtanien. Es wäre aber Schade, das Holz hierzu zu verwenden. Je älter ein Baum iſt, deſto mehrere Stangen giebt er, und deſto weniger wächſet er in der Dicke und Länge.

Man hat nicht nöthig, die Acacienpflanzungen mit Gräben zu umgeben, denn ſie fürchten nichts, und ſind keinem Unfall unterworfen; keine Art eines Gewürmes hängt ſich daran; kein Thier kann ſie beſchädigen, denn die Natur hat ſie mit einer Menge ſpitziger Stacheln verſehen, die ſie vor der Gefräßigkeit der Thiere bewahren. Auſſerdem iſt der Stamm ſo hoch, daß kein Thier hinanreichen kann. Kein Raubvogel nahet ſich ihm, um ſein Neſt darauf zu machen. Niemahls findet man Schlangen oder Kröten unter den Acacien, und man kann ohne Furcht unter ihrem Schatten ruhen. Das Regenwaſſer bringt ihr keinen Schaden, und verfäulet ſie nicht; ſie iſt der einzige Baum, welcher gegen dieſe Zufälle Sicherheit hat. Eben deswegen hat man auch dieſem Baume den Nahmen Acacia von dem Griechiſchen ἀκακία gegeben, welches ſoviel heißt, als ein Baum ohne Uebel. Nur, wenn man ſie zuerſt pflanzet, mus man um ſie her eine kleine Verwahrung machen, damit das Vieh nicht zu ihnen eindringen könne. Dieſes würde ihnen mehr durch ſeine Füße, als durch das Abbeiſſen, ſchaden.

Es giebt auch noch eine dritte Art, die Acacien zu bauen, da man nehmlich den Baum, ſobald er ſeine drey Jahre hat, auf der Wurzel abhauet. Zwar mus man alsdenn auf den Vortheil Verzicht thun, mit der Zeit aus dem Stamme des Baums den vererwähnten

wähnten Nutzen zu ziehen; man wird sich aber dafür in ganz kurzer Zeit schadlos gehalten sehen; denn die Pfahle, welche auf der Wurzel gewachsen, sind weit besser, als die von den Aesten; der Stümmel hat weit mehrere Stärke, wenn man ihn auf der Wurzel abgehauen hat; er treibt weit mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten sich mehr aus, und geben eine Menge von Ausschlägen, woraus man entweder Pfähle macht, oder die man anderwerts hin verpflanzet. Der Fortgang ist so bewundernswürdig, daß man ihn selbst gesehen haben mus, um ihn zu begreifen.

Unerachtet man die Acacien an Einem Orte auf die itzt gedachte dreyfache Art ziehen kann, so ist es doch besser, sie von einander abzusondern. An einem Orte läßt man die hochstämmigen, um Balkenholz, Dielen, Riegelholz, und in der Folge auch Brennholz daraus zu haben. An der zweyten Stelle kann man die Acacien haben, die man stümmelt, um Rebstöcke davon zu bekommen. An dem dritten Orte kann man eine Baumschule von denen anlegen, die man auf der Wurzel abhauen und zu Schlägen anziehen will. Man mag sie aber ziehen, wie man will, so soll man allezeit diejenigen aufschießen laßen, die den geradesten und längsten Stamm haben. Man mus alle Jahre sorgfältig die überflüßigen Aeste wegschneiden, und ihnen nur denjenigen Ast laßen, der oben aus dem Stamme gerade nach der Höhe treibet. Wenn sie fünf bis sechs Jahre alt sind, so hauet man sie auf der Wurzel weg, um große Reife daraus zu machen, welche viel länger, als die von Eichen und Lorbeerbäumen, dauren. Man macht auch kleine Reife von denen Aesten, welche zu Weinpfählen zu groß sind. Dieser Reifen bedienet man sich zu den kleinen Weinfässern; man mus sie aber, sobald sie gehauen sind, spalten, indem sie sonst in wenigen Tagen so hart werden würden, daß man sie nicht wieder spalten könnte.

Man

Man ſiehet, daß dieſer Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen groſsen Nutzen abwirft; aber die dritte Art iſt die vortheilhafteſte. Das Wunderbarſte iſt, daß dieſer Baum, wenn er abgeſtorben iſt, die unvergleichliche Eigenſchaft hat, ſich ſelbſt wieder hervor zu bringen; denn rings um den abgeſtorbenen Stumpfen her kommt eine Menge kleiner Acacien heraus, welche ihn mit Wucher erſetzen.

Man kann dieſe Bäume auch um die Felder und Weingärten pflanzen, um ihnen anſtatt eines Geheges zu dienen, welches in der That undurchdringlich iſt. Denn, da die Aeſte mit ſehr ſpitzigen Dornen verſehen ſind, ſo verſchlieſsen ſie die leeren Stellen, wenn man ſie in einander verflechtet, dergeſtallt, daß kein einziges Thier hindurch kommen kann; nur mus man den Aeſten zu ihrer Ausbreitung beförderlich ſeyn, und die geradeſten in die Höhe ſchieſsen laſsen.

Von dieſem in aller Abſicht ſo vortrefflichen Baume, verdienen folgende Schriften nachgeleſen zu werden:

Nouveau Traité ſur l'arbre, nommé Acacia. à Bordeaux, 1762, 8. 45 S. Teutſch überſ. u. d. T. Neue Abhandlung von dem Baume Acacia, oder dem Schotendorne; aus dem Franz. überſ. von Maxim. Wilh. Reinhard, Carlsruh, 1766, 8. 5 B. Dieſe Ueberſetz. ſt. auch im IX B. des allgem. ökonom. Forſtmagazins, Frf. u. Lpz. 1767, gr. 8. S. 128—163, wieder abgedruckt. Auszug aus einem zu Bourdeaux herausgekommenen Tractat von den Acacien-Bäumen: ſt. in No. 22 u. 23 des Leipz. Intell. Blatts, a. d. J. 1766. desgl. im 24 — 26 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1766.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia; aus dem Franzöſ. ſt. im V Th. der allgem. Haushalt. u. Landwiſſ. Lpz. 1768, gr. 8. S. 157 — 174.

Von der unächten Acacia, und deren Anbau, ſ. den VII. B. des allgem. ökon. Forſtmagaz. S. 20 — 24.

Auszug eines Schreibens, die Pſeudoacacien betreffend: ſt. in No. 46 des Leipz. Intell. Bl. a. d. J. 1767, S. 423.

C. Anmerkung über den Amerikaniſchen Schleydorn: ſt. im 6 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1767, S. 41, f.

J. Tauffer Bohadſch dienſt- und nutzbarer patriotiſcher Vorſchlag, wie noch dem Königreich Böhmen ein ungemeiner Vortheil jährlich zuwachſen könne. Prag, 1758, 8. 35 S. Lettre

Cac

ſur une decouverte importante pour l'agriculture & l'économie ruſtique, duë à Mr. *Bohadſchr.* ſt. im Mercure de France, u. Mercure Danois, Mars 1759, Art. 2. S. 14—19.

Addition au livre des arbres de l'Acacia: ſt. im XVI Th. des Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, à Paris. 1764, gr. 12. S. 228 — 267.

Jo. Wieg. Kröhne Nachricht vom Anbau der Afteracacie: ſt. in No. 28 des Leipz. Intell. Bl. vom J. 1770, S. 289, f. und No. 29, S. 284.

Von dem Acacienbaume, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſchichte der Bäume und Stauden in Teutſchl. Lpz. 1732, f. S. 200, f.

* * *

Und vom Sibiriſchen Erbſen-Baume, Caragana Siberica:

Beſchreibung des Siberiſchen Erbſenbaumes, von Sten. C. Bielke: ſt. im XII B. der überſ. Schwed. Abhandl. Hamb. und Lpz. 1754, gr. 8. S. 125 — 129.

Heinr. Jac. Eckleben Abhandlungen von der Acacia Siberica, oder dem Siberiſchen Erbſenbaum, deſſen Schönheit, großem Nutzen, Wachsthum, und der Art, ihn zu erbauen: ſt. in den Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. in St. Petersb. I Th. Mietau u. Riga, 1767, gr. 8. S. 45 — 54; desgl. in No. 42 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 436—440; und im 42 und 43 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinn. Anz. u. Nachr. vom Jahr 1768.

Nachricht von der Robinia, einem Siberiſchen Baume, durch Hrn. v. Graffenried, Freyherrn zu Worb: ſt. im 2 St. des 4. Jahrg. 1763 der durch die ökon. Geſellſch. zu Bern geſammelten Abhandl. u. Beobacht. Bern. gr. 8. S. 97—102.

Acacia germanica, oder ſylveſtris, Acantha germanica, Prunus ſylveſtris, T. Schlehendorn, Schlehenſtrauch, wilde Pflaumen; ſiehe unter Prunus.

Acacia Indica, ſiehe Tamarindenbaum.

Acacia occidentalis, Americaniſcher Bohnenbaum, Honigerbſenbaum, Fr. Fevier oder Acacia d'Occident. Soviel Aehnlichkeit auch dieſe Art von Gewächs, in ſeinem ganzen Bau und Anſehen mit dem Acacienbaume hat: ſo bringen wir es doch mit Herrn Duhamel, und andern Gelehrten, auf Seiten des Linnäus, welcher ein beſonderes Geſchlecht daraus machet, unter dem Nahmen Gleditſia.

Es giebt männliche und weibliche Bohnenbäume; jedoch findet man auch zum öftern einige männliche Blüh-

ten,

ten auf den weiblichen, und einige Zwitterblümgen auf den männlichen Bäumen. Die männlichen Blumen haben einen eigenen Kelch, welcher in vier, wie eine Löffelschale ausgehöhlte, Theile getheilt ist; fünf schmale, wie eine Rose stehende, Blumenblätter; sechs, und sehr oft auch acht, Staubfäden. Diese Blumen sind an einem Faden bevestigt, und formiren ährenförmige Kätzlein. Die weiblichen Blumen haben größere Blumenblätter, stärkere Kätzlein, und einen ziemlich langen, umgebogenen, und an seinem Gipfel gekrümmten, Kolben (Pistillum), mit einem breiten Untertheile. Aus dem Untertheile wird nachgehends eine große, etwas fleischige, Schote, in welcher sich der Saame befindet.

Die Blätter der Bohnenbäume sind an einander gefügt (conjugata), und entstehen von einem Hauptfaden, aus welchem wieder Seitenfäden herauskommen, welche ungefähr immer zwey und zwey stehen; an diesen befinden sich ungefähr sechzehn bis zwanzig Blättlein, welche an dem Rande ein wenig eingekerbt, und fast oval sind, sich in eine Spitze endigen, und wechselweise ohne Stielchen auf diesen Fäden stehen, welche an ihrem äussersten Ende ein einziges Blättlein haben. Da sie solchergestallt gedoppelt zusammengesetzt sind, so haben sie eine ziemliche Aehnlichkeit mit den Blättern der Wald-Erven (Abrus. Glycine). Oefters aber sind die Blätter nur einfach zusammengesetzt, wie am Acacienbaume, und haben nur einen einzigen Faden, welcher mit Blättlein besetzt ist. Die Blätter stehen beständig wechselweise an den Aesten. Man bemerket auch an den gedoppelt zusammengesetzten Blättern, daß unmittelbar aus der großen Mittelrippe ein oder zwey Paar ansehnliche Blättlein hervorkommen.

Gattungen. 1) Gleditsia spinosa LINN. Gleditsia (Triacanthus) spinis triplicibus axillaribus. LINN. Spec. Plant. 1509. **Gleditsia mit drey Dornen neben an den Zweigen.** Acacia Americana, Abrus

ruae folio, triacanthos, ſive ad axillas foliorum, ſpina triplici donata. PLVK. Mant. 1. **Americaniſche Acacia mit einem Abrusblatt, die an den Achſeln der Blätter drey Dornen hat.** Die Franzoſen in Canada und Louiſiana, haben ſie Acacia de la Paſſion genannt. Dieſer Baum iſt in den meiſten Theilen von Nordamerica ſehr gemein, woſelbſt er unter dem Nahmen Honey Locuſt bekannt iſt. Er machet einen geraden Stamm, der dreyßig bis vierzig Schuh hoch wird, und mit langen Dornen beſetzt iſt, mit zwey bis drey kleinern, welche neben an der Seite heraus kommen, und öfters in Trauben an den Knoten, an den Stämmen der Bäume zum Vorſchein kommen. Sie ſind bisweilen drey bis vier Zoll lang. Auf dieſen Aeſten befinden ſich auch ein wenig über der Achſel oder dem Winkel der Blätter, drey ſtarke, an einander gefügte, und bisweilen drey bis vier Zoll lange, Dornen, welche faſt beſtändig etwas kleinere an ihren Seiten hervorbringen. Dieſe Dornen ſind insgeſammt ſteif, ungemein ſcharf, und ſitzen, theils an den Aeſten, theils am Stamme recht veſt. Die Blättlein dieſes Baumes haben eine glänzende grüne Farbe. Die Blumen wachſen neben an den jungen Zweigen in Kätzlein, welche eine grasartige Farbe haben, und alſo nicht ſonderlich ausſehen. Auf die Zwitterblumen folgen faſt anderthalb Schuh lange, und zween Zoll breite, Schoten, welche in viele Fächer durch Scheidewände abgetheilt ſind, welche nach der Queer hinlaufen. In einem jeglichen Fache ſtecket ein glatter, harter, länglichter Saamen, der mit einem ſüßen Mark umgeben iſt.

2) Gleditſia (Inermis) ſpinis paucioribus, foliis bipinnatis, ſiliquis ovalibus; **Gleditſia mit weniger Dornen, gefiederten Blättern, und eirunden Schoten.** Acacia Abruae folio triacanthos, capſula ovali unicum ſemen claudente, Catesb. Carol. 1. p. 43. **Dreydornichte Acacia mit einem Abrusblat, und einer**

einer eirunden Schote, in welcher sich ein einziger Saame befindet. Diese Sorte siehet der vorhergehenden beinahe gleich; sie hat aber längere, und weniger Dornen. Die Blätter sind kleiner; die Schoten eirund, und enthalten nur einen einzigen Saamen. Diese Sorte hat Herr Catesby in Carolina entdecket, und von daher Saamen nach England gesendet, und zwar unter dem Titel des Wasserschlehendorns (Acacia aquatica), unter welchem sie auch noch gegenwärtig in den Gärten bekannt ist.

3) Acacia Iavanica non spinosa, foliis maximis splendentibus PLVK. Die Javanische Acacia ohne Dornen, mit sehr großen glänzenden Blättern. Herr Duhamel nennet sie Fevier sans épines, und lateinisch: Gleditsia inermis, mas et femina.

Cultur. Ungeachtet sich die Bohnenbäume in Frankreich eben nicht sehr weichlich erzeigen, woselbst sie in dichten Wäldern sehr gut fortkommen: so kommen doch in England die Blätter selten vor dem Junius zum Vorschein, die Blüthen aber erst zu Ende des Julius, und zwar blühen sie nicht eher, als bis sie ziemlich groß sind; auch werden die Saamen nicht reif.

Bei uns blühen sie öfters bereits zu Anfange des Maimonats.

Man ziehet diese Bäume aus dem Saamen, den man sich aus America, und zwar in Schoten bringen laßen mus. Diesen Saamen kann man auf ein Beet von leichter Erde im Frühling ausäen, und solchen einen halben Zoll tief eingraben. Sollte ein trockener Frühling einfallen, so mus man ihn fleißig begießen, weil sonst die Pflanzen im ersten Jahre nicht aufgehen. Wenn man also die Zeit ersparen will, so mus man den Saamen ausäen, so bald er anlanget, und die Töpfe in ein gemäßigtes Mistbeet graben, und sie fleißig begießen. Auf diese Weise werden die meisten Pflanzen noch in demselben Jahre aufgehen. Diese mus man sodenn

allmählig angewöhnen, daß sie die freie Luft vertragen lernen; denn, wenn man sie immer in dem Mistbeete läßt, so werden sie schwach. Den Sommer über wollen diese Pflanzen in Töpfen fleißig begossen seyn; diejenigen aber welche im freien Lande stehen, werden nicht so geschwind trocken; sie brauchen also das Begiessen nicht, es müste denn sehr trocken Wetter einfallen. Im Herbst müssen diejenigen, welche in Töpfen stehen, unter ein Mistbeetgerähme gesetzt werden, damit ihnen der Frost nicht schade. Denn, diese junge Pflanzen wachsen bis spät in den Sommer hinaus; daher ist der obere Theil ihrer Schößlinge zart, und der frühe Frost des Herbstes tödtet öfters die Enden derselben, wenn sie nicht bedeckt stehen, und dieses macht, daß ein großer Theil der Schößlinge im Winter zu Schanden gehet. Aus dieser Ursache mus man diejenigen Pflanzen, welche im freien Felde stehen, im Herbst mit Matten bedecken, sobald sich der erste Frost einfindet; denn, ein kleiner Frost im Herbst schadet diesen jungen Trieben, die im vollen Safte stehen, weit mehr, als der strengste Frost, wenn die Schößlinge hart geworden sind.

Im folgenden Frühling müssen die Pflanzen in die Pflanzbeete, einen Schuh weit von einander, Reihen für Reihen, und in den Reihen sechs Zoll weit von einander, eingesetzet werden. Aber dieses mus erst im April geschehen, wenn man keinen strengen Frost mehr zu befürchten hat. Denn, da die Pflanzen ihre Blätter sehr spät heraus treiben, so hat man keine Gefahr mehr zu befürchten, wenn sie auch vor dem Mai versetzet werden. Fällt eine trockene Witterung ein, so mus man sie begiessen; und wenn die Oberfläche der Erde mit Moos bedeckt wird, damit der Boden nicht zu trocken werde, so wird dieses den Pflanzen sehr nützlich seyn. In diesen Beeten können die Pflanzen zwey Jahre bleiben, und diese Zeit über mus man sie beständig von dem Unkraute reinigen. Im Winter mus man verfaulte

Lohe

Lohe über die Oberfläche des Bodens ſtreuen, die Kälte davon abzuhalten. Wenn die Pflanzen wohl treiben, ſo werden ſie tauglich ſeyn, an diejenigen Orte verſetzet zu werden, woſelbſt ſie nach einem zweyjährigen Wachstum bleiben ſollen; denn, ſie vertragen das Verſetzen nicht gar wohl, wenn ſie groß ſind. Die beſte Zeit, dieſe Bäume zu verſetzen, iſt ſpät im Herbſt.

Sie kommen am beſten in einem leichten tiefen Boden fort; denn in einem ſtarken ſeichten Boden werden ſie mooſigt, und wachſen niemals hoch; auch wollen ſie eine bedeckte Lage haben. Denn, wenn ſie den Winden zu ſehr ausgeſetzt ſind, ſo brechen ihre Aeſte im Sommer gern ab, wenn ſie vollkommen mit Blättern beſetzt ſind.

Nutzen. Das Laub von No. 1. iſt überaus herrlich, und hat einen kleinen lieblichen Geruch, den man in den Blumen wieder antrifft. Daher ſchickt ſich dieſer Baum ſehr gut in Frühlings- und Sommer-Luſtgebüſche.

Wenn die Sorten mit langen Stacheln gemein würden, ſo könnte man, wenn man ſie abköpfte, gute Hecken und lebendige Zäune davon anlegen. Ihre Dornen ſind recht ſtark, und die Bäume ſehr aſt-reich. In den Gegenden von Bourdeaux trifft man hin und wieder lebendige Zäune davon an.

Das Holz des Bohnenbaums iſt hart, und reiſſet leicht auf.

* Nach Herrn Pet. Kalms Beſchreibung, wie Zucker in Nordamerica von verſchiedenen Arten Bäume gemacht wird, im 13 B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 152. ſiedet man aus den Schalen Meth.

Von dem Bohnenbaume, und deſſen Anbau, ſ. den VII Band des allg. ökon. Forſtmagaz. S. 24, f.

Acacia Piſonis, Myrobalanus, wilde Indianiſche Pflaumen; ſiehe unter Prunus.

Acacia Robini, Robinia; siehe unter Acacia communis.

Academie der Haushaltungswissenschaft und des Ackerbaues. Acker-Academie. Oeconomische Gesellschaft. Oeconomische Lehrschule. Der Nutzen, der unter dem Schutze hoher Landesobrigkeiten errichteten Academien der Haushaltungswissenschaft ist unstreitig. Wenn dergleichen Gesellschaften gehörig dirigirt werden, so dienen sie allemahl zur Unterhaltung der wahren Grundsätze des Ackerbaues unter den Personen von Stande, und den Eigenthümern der Grundstücke, und verbreiten sich von ihnen nothwendig auf den Landmann, bringen Nacheiferung unter die Ackerleute, machen die besten Methoden allgemein, und lehren das Nachtheilige bei den gemeinen Verfahrungsarten kennen.

Die Mitglieder solcher Gesellschaften werden neue Culturen versuchen, ausländische Gewächse einheimisch zu machen suchen, und den Landleuten nützliche Anweisungen zum Ackerbau an die Hand geben; kurz, sie werden, aus Liebe gegen das Vaterland, sich solchen Verrichtungen unterziehen, welche mit dem Amte der Acker-Censoren (Censores agrarii) bei den Römern, welche öfters die Müßiggänger durch Strafen zur Arbeit anhielten, einige Aehnlichkeit haben. Eben dergleichen führten auch die Griechen unter sich ein. Das Landvolk hat hierbei nicht das Geringste, in Ansehung seiner Freiheit zu befürchten, so lange ihre Herrschaften die gegen ihre Arbeiten schuldige Hochachtung behalten. Wenn Rom in die Sclaverei fiel, so geschah dieses nicht durch die Verordnungen der Acker-Censoren, sondern vielmehr durch die Tirannei derer Ehrgeizigen, welche dieselben abschafften.

Man kennet die Bemühungen und den glücklichen Fortgang der in England, Irland, Toscana, Schweden, Dännemark, und einigen Gegenden Teutschlandes, gestifteten Gesellschaften nützlicher Künste; vornehmlich aber sind dieselben erst seit ohngefähr zehn Jahren,

ren, recht belebt worden, und man hat diesen Geschmack an Beförderung der wichtigsten Wissenschaften sich immer weiter ausbreiten gesehen.

Die Provinz Bretagne, und der Canton Bern, haben sich vorzüglich hierinn hervorgethan, indem sie Belohnungen und Preise ausgesetzt, und nicht nur eine Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Künste und des Gewerbes, sondern auch in Correspondenz mit ihnen stehende Gesellschaften errichtet haben, worinn alle diejenigen aufgenommen werden, welche man für geschickt erkennet, zu ihren patriotischen Absichten behülflich zu seyn.

* Einen vortrefflichen Vorschlag, in Ansehung der Einrichtung, Beschäftigung und Pflichten einer öconomischen Gelehrten-Gesellschaft oder Academie, und der darunter stehenden Aufseher des Ackerbaues, Viehzucht, und anderer wirthschaftlichen Gegenstände, findet man in den Nützlichen Beitr. zur Oeconomie u. dem Landwirthschaftl. Leben, entworfen von J. W. C. A. Freih. v. H. L. z. K. Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 151, fgg. Vors erste müste der Landesherr oder die Landesstände auf gemeine Kosten nur einige erfahrne Männer, denen die Oeconomie in ihrem ganzen Umfange, die Landesart, Witterung, ꝛc. vollkommen bekannt wäre, im Gehalte nehmen, und daraus eine Art von öconomischer Gesellschaft formiren. Zweytens, dieser Gesellschaft müste eine öconomische Bibliothek beigefügt werden, in der allerhand ausländische Monatschriften, Wochenblätter, und andere wichtige Werke von der Oeconomie und dahin einschlagenden Materien zusammengetragen wären. Drittens, dieser Academie müste ein Stück Landes oder sonst ein Landgut angewiesen werden, auf dem die Glieder derselben allerhand den Ackerbau, Holzpflanzung, Viehzucht, ꝛc. betreffende Versuche das Jahr hindurch anstellen könn-

ten. Viertens, aus den Landes-Einkünften müsten in jedem Dorfe oder Herrschaft, gewisse Wirthschafts-aufseher unterhalten und besoldet werden. Damit aber dieselben durch die Besoldung dem Lande nicht zu einer allzu großen Last wären: so wäre es rathsam, daß man denenselben besondere Freiheiten und Vorrechte gestattete; ihnen dennoch dabei eine gebührende Besoldung gäbe, weil sie, wegen einer gemeinnützlichen Aufsicht, ihre Hausgeschäfte bei Seite setzen müssen. Das Amt eines solchen Inspectoren könnte man den Vögten, Schulzen, Meiern, Bürgermeistern, und andern in der Oeconomie wohlerfahrnen Beamten, auftragen.

Die Beschäftigung und Pflicht dieser Academie wäre etwa diese: 1) Daß sie aus den ökonomischen Werken der ausländischen Academien die besten Entdeckungen und Vorschläge sammelte, ihre Versuche und Erfahrungen hinzufügte, und hieraus ein ganzes ökonomisches Werk nach und nach verfertigte. 2) Daß diese Gesellschaft in ihrem Werke genau beobachtete, was bei dem Ackerbaue, Viehzucht und Holzbaue nach der Landesart und Witterung zu merken sey. 3) In diesem ökonomischen Werke müste der Vortrag deutlich und ungezwungen seyn; denn der unbelesene Landmann würde eine gekünstelte hochgetriebene Schreibart nicht begreifen. 4) Diese Gesellschaft müste in jedem Dorfe, oder zum wenigsten in jeder Herrschaft, einen in der Landwirthschaft erfahrnen Mann aussuchen, und ihn zum Aufseher des Ackerbaues und anderer ökonomischen Gegenstände ernennen. 5) Jedem Aufseher müste diese Gesellschaft einen Abdruck des ökonomischen Werkes zustellen, auf daß er dadurch den unter ihm stehenden Landleuten die neuen Erfindungen an Sonn- und Feyer-Tägen bekannt machen könne. 6) Durch das ökonomische Werk müsten nicht allein die neuen Entdeckungen dem Landmanne bekannt gemacht, sondern ihm auch besondere Ordnungen und Gesetze vorgeschrieben werden, wie und wann die

Aecker,

Aecker, Gärten, Wiesen, Waldungen ꝛc. bearbeitet werden sollen; was bei der Viehzucht, Jagd, Vogelsang, Fischerei ꝛc. zu beobachten, wie und womit die öden Felder zu bepflanzen, und zum Kornbau tüchtig gemacht werden sollen. 7) Die Gesellschaft müste alle viertel Jahre von jedem Aufseher Rechenschaft fordern, ob er nehmlich die Landleute zur Verbesserung ihrer Wirthschaft aufgemuntert, in allem unterwiesen, und zu den Ordnungen angehalten habe. 8) Vorgemeldetes ökonomische Werk müste auf Unkosten des Landes, unter der Aufsicht der ökonomischen Academie, gedruckt werden; und um den Landmann in allen Pflichten umständlich zu unterweisen, müste jedem Einwohner ein Exemplar dieses allgemein-nutzbaren Werkes mitgetheilt werden.

Die Pflichten der von der ökonomischen Academie ernennten Oeconomie-Inspectoren wären folgende: 1) Ein jeder Wirthschaftsaufseher müste Sonntags oder Feiertags die Bauern auf dem unter seiner Aufsicht stehenden Dorfe oder Herrschaft versammeln laßen, und ihnen nicht allein die von der ökonomischen Gesellschaft zum Druck beförderten Erfindungen, Vorschläge, Ordnungen und Gesetze vorlesen, sondern sie auch in allem deutlich unterweisen, zu ihrem eigenen Besten aufmuntern, ihre Fragen mit Bescheidenheit beantworten, ihre Zweifel mit Vernunft erörtern, und alles in Vertraulichkeit mit seinen Mitbürgern abhandeln. Die Sonn- und Feier-Täge wären hierzu die bequemste Zeit, weil dadurch das Bauernvolk vom Spielen, Saufen und andern Schwelgereien abgeleitet würde. 2) Alle viertel Jahre oder vierzehn Täge müste ein solcher Aufseher die Aecker, Wiesen, Waldungen, Gärten ꝛc. besuchen, und erforschen, wie dieselben gebauet, und ob sie den Ordnungen gemäß bepflanzt wären. 3) Müste er auch die Wohnungen und Meierhöfe besuchen, und untersuchen, wie stark die Viehzucht sey, und was vor Fehler und Mißbräuche

etwa dabei vorgehen. 4) Müſte er nicht geſtatten, daß jeder Bewohner nach ſeinem Wohlgefallen auf ſeinen Gütern Holz fälle, er habe denn vorher bewieſen, daß er daſſelbe zu Bau- oder Brenn-Holz vonnöthen habe, und alsdenn angehalten werde, anſtatt des gefällten Holzes neue Pflanzen zu ſetzen. 5) Müſte der Oeconomie-Inſpector alle um das Dorf liegende, zu ſeiner Gemeinde gehörige, wüſte Plätze zu vernutzen trachten. Die kleinen Plätze könnte man zum Holzbau, die großen aber zum Kornbau, gebrauchen, nachdem man mit Waldungen genug verſehen wäre. 6) Würde er finden, daß einer oder der andere, in gehöriger Bearbeitung ſeiner Aecker, in der Viehzucht und in andern Hausgeſchäften, nachläßig und faul wäre, ſo müſte er den Uebertreter und ſeine begangene Fehler aufſchreiben, und alles alsdenn an den Präſidenten oder Director der öconomiſchen Academie berichten, der hierinnen der Richter ſeyn ſoll. Der Präſident müſte die Nachläßigkeit, nach Bewandtnis der Sache, mit einer willkührlichen Geldſtrafe belegen, und dieſes Geld müſte zu einer öconomiſchen Caſſe geleget werden. 7) Auch müſte der Aufſeher die fleißigen Bauern, die entweder ſich vorzüglich in der Landwirthſchaft hervorthun, oder neue Vortheile erfinden würden, aufſchreiben, die Nahmen derſelben und ihren Fleiß dem Präſidenten berichten. Der Präſident müſte alsdenn den Fleißigen eine willkührliche Geldbelohnung aus der dazu errichteten vorerwähnten öconomiſchen Caſſe geben; dieſes würde die Landleute beſonders zu einer guten Wirthſchaft aufmuntern. 8) Wenn etwa in einem Dorfe arme fleißige Bauern wären, dieſen müſte der Aufſeher ungebauete Plätze, mit Bewilligung der Gemeinde, anweiſen, auf daß ſie dieſelbe ohne Abgabe zum Kornbau bearbeiteten und vernutzten. Er müſte dieſen armen Leuten ferner mit gutem Rathe und möglichſter Hülfe zur Hand gehen, um ihnen deſto geſchwinder aufzuhelfen. 9) Die Wohnungen müſte auch ein

Inſpector

Inſpector jährlich unterſuchen, ob ſie noch in gehörigem Stande, oder dem Untergange nahe, wären. Wenn die zerfallenen Gebäude armen Einwohnern zugehörten, ſo wurde der Inſpector ſich nicht wenig Ehre, Ruhm und Verdienſte erwerben, dafern er die Einwohner aufmunterte, daß ſie durch eine Beiſteuer in Geld, Baumaterialien, Fuhren ꝛc. zur Erbauung der verfallenen Häuſer ihrer armen Mitbürger behülflich wären. 10) Der Aufſeher müſte eine Baumſchule errichten, und jedem Einwohner jährlich einige junge Pflanzen, wenn ſie zum Fortpflanzen ſtark genug wären, daraus mittheilen, auf daß ſolche an leere Oerter, bei den Landſtraßen und anderswo, gepflanzet würden. 11) Der Inſpector müſte in ſeinem Dorfe die ſchärfſte Feuerordnung bekannt machen.

Einen andern Vorſchlag zu Errichtung einer ökonomiſchen Academie, Societät oder Collegium, lieſet man im 51 St. der ökon. Nachr. Leipz. 1752, 8. S. 202, fgg.

Memoire ſur l'utilité & la neceſſité d'une Academie d'Agriculture dans un Etat policé. f. 6½ B. Teutſch überſ. unter d. T. Gedanken von dem Nutzen und der Nothwendigkeit einer Academie des Ackerbaues, in einem wohleingerichteten Staate: ſt. im 4 Th. der Greifsw. Beytr. aus der Sittenl. den ſch. Wiſſ. ꝛc. 1756, 4. S. 113 — 120. S. 129 — 136. S. 145 — 152, u. S. 161 — 168: im 152 u. 153 St. der Leipz. Samml. 1758, 8. S. 708 — 775: desgl. im 2 B. des neuen gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760. Hamb. 8. S. 431 — 473.

Zufällige landwirthſchaftliche Gedanken, beſonders über den Nutzen einer zu errichtenden Oeconomiſchen Geſellſchaft in Schleſien: ſt. im 19 St. der Schleſ. ökon. Samml. Bresl. 1760, 8. S. 275 — 280.

Auszug aus dem im 1765 Jahre Ihrer Kaiſerl. Königl. Maj. von den Niederöſterreichiſchen Landesſtänden, auf Verlangen eines verdienſtvollen Cavaliere, aus ihrem Mittel, überreichten vorläufigen Entwurf zur Errichtung einer ökonomiſchen Geſellſchaft, deren Abſicht auf die Verbeſſerung des Ackerbaues und der Landwirthſchaft gehet: ſt. in Jo. Ulr. Pauli gemeinnütz. *Correſpondence*, I Th. 3 und 4 St. Hamb. 1766, 4. S. 25 — 27.

Vorſchlag zu Errichtung einer ökonomiſchen Geſellſchaft; ſt. im 41 St. des II Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Fr. M. 1765, 8. S. 254 — 256.

Gedanken über die Errichtung einer ökonomiſchen Geſellſchaft: ſt. im 4 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie-

und Commerzweſen betreffend, vom J. 1767. Wien. gr. 8. S. 101 — 120.

Nachricht von einer Academie des Ackerbaues in Gallicien, ſt. in D. G. Schrebers Neuer Cameralſchr. 1 Th. S. 219.

Vorſchlag des Magiſtrats eines Städtchens am Ufer des Meeres, eine landwirthſchaftliche Academie daſelbſt anzulegen; nebſt der Antwort des Eremiten darauf: ſt. im 94 und 95 St. des Eremiten, (von Herrn Bar. v. Bielefeld) Leipz. 1768, 8.

Herrn v. Grieſheim Vorſchlag, wie die Oeconomie den vollſtändigen Glanz eines erhabenen Lehrſtuhles im H. R. Reiche erhalten und behaupten könne? ſt. in deſſen Beitr. zur Aufnahme des blühenden Wohlſtandes der Staaten, im 2 und 3 St. Seine Abſicht gehet dahin, die öconomiſchen Wiſſenſchaften ſollen auf Univerſitäten theoretiſch und praktiſch gelehret, und zu dem Ende auf allen Univerſitäten beſondere öconomiſche Facultäten errichtet werden.

Rede von dem Einfluß der geſellſchaftlichen Verbindungen auf die Beförderung der Vortheile, welche die Naturlehre dem menſchlichen Geſchlecht anbietet, und dem Nutzen, den unſer Vaterland von der Naturforſchenden Geſellſchaft erwarten kann, von H. C. Hirzel: ſt. im 1 B. der Abhandl. der naturforſchenden Geſellſch. in Zürich. 1761, 8. S. 1 — 76.

Vorläufige Nachricht von dem Bau und Einrichtung der Ackeracademien und öconomiſchen Lehrſchulen, in einem Sendſchreiben von P. E. Lüders, an ſeinen Freund, d. d. Glücksburg, d. 24 Jul. 1759: ſt. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oeconom. Gedanken ꝛc. II Band,

Acaja, Ibametara, Spondias LINN. ist ein Baum von der Größe einer Linde. Das Holz ist roth, und leicht wie Pantoffelholz. In der Insel Ceylon gebrauchet man den Saft seiner Frucht zum Begiessen der Braten. Man presset aus seiner Frucht, Prunes de Monbain genannt, einen Wein-ähnlichen Liquor. Diese Pflaumen sind von der Größe unserer gelben oder Kaiser-Pflaumen, und eben so gesund, wie unsere Kirschen. Man machet die Blumen, wenn sie noch nicht aufgeblühet sind, ein.

* Dieser Indianische Pflaumenbaum hat schmale lange Blätter, welche glänzend, sanft anzufühlen, und am Ende spitzig sind. Er trägt sehr viel kleine gelbliche Blühten, die büschelweise an einander sitzen. Die Pflaumen sind saftig, angenehmen Geschmacks und Geruchs; der daraus gepreßte Wein wird so stark, daß man sich davon einen Rausch trinken kann. Die obersten Blätter des Baums sind gut, die Augen zu reinigen, und stärken das Gesicht. Die Pflaume stillet das Brechen und den Bauchfluß; die Blätter und Rinde sind gut in Entzündungen der Gurgel, und es wird Gurgelwasser daraus gemacht; sie stillen auch den Bauchfluß, und stärken den Magen.

Acajaiba, siehe den folgenden Artikel.

Acaju, Acajou, Anacardium antarcticum, oder occidentale, **Caju-Nuß, Nuß oder Castanie vom** Acajou, eine Frucht, die fast so groß, wie eine Castanie, länglicht-rund, hart, auf der Oberfläche glänzend, olivenfarbig, und wie eine Hammel- oder Hasen-Niere gestalltet, ist. Diese Nuß enthält innwendig einen weissen Kern, welcher eben so gut, wie eine Pistacie, schmeckt. Sie wächset an der Spitze eines Apfels heraus, welcher röthlich, in der Größe einer Pomeranze, und etwas lang ist, dessen Fleisch einen milchfarbigen, sauren und scharfen anziehenden Saft enthält; aber der Geschmack und die Farbe des ausgepreßten Saftes vergehen durch das Gähren, und es wird derselbe so weinhaftig und

stark,

ſtark, daß man davon trunken werden kann. Man machet einen ſehr ſtarken Branntwein daraus. Der Baum, welcher dieſe Früchte trägt, wächſt in Oſt- und Weſt-Indien, Malabar, und auf den Philippiniſchen Inſeln, und wird Acajaiba, der Nierenbaum, oder der große Elephantenläuſebaum genannt. Im Sommer giebt der Stamm ein Harz von ſich, welches ſo klar durchſcheinend und wohlriechend, wie das Gummi Arabicum, iſt. Die Blätter ſind den Nußbaumblättern gleich, aber wohlriechender, breit, mit vielen Adern durchzogen, glänzend, und vorn an der Spitze etwas rund. Die Blühte iſt klein, hat fünf Blätter, und ſtehen deren wohl hundert in einem dicken Büſchel beiſammen. Sie ſind weiß von Farbe, wenn ſie aufbrechen, welches gemeiniglich zu Anfange des Herbſtmonats geſchiehet; alsdenn werden ſie Leib- und Purpurfarbig, und ſind von einem lieblichen Geruche, faſt wie die Maiblumen. In der Mitte einer jeden Blume erhebet ſich ein Stielgen mit einem Knöpflein.

Der Baum iſt von mittelmäßiger Größe; der Stamm deſſelben iſt ziemlich dick, und mit einer aſchfarbigen, inwendig aber Purpur-farbigen, Rinde überzogen. Ray nennet dieſen Baum Pomifera, ſeu potius Prunifera, Indica, nuce reniformi ſummo pomo innaſcente, Cajous dicta, den Indianiſchen Apfel- oder vielmehr Pflaum-Baum, mit einer an der Spitze des Apfels heraus wachſenden Nuß, die Cajou-Nuß genannt. Wenn man in dieſen Baum ſchneidet, ſo flieſſet ein Harz heraus, welches, wenn man es in Waſſer zergehen läßt, die Stelle des beſten Leims vertritt, wie man ſich denn auch deſſen zum Leimen bedienet.

Die Americaner zerſchneiden die gelbe Frucht, welche aus den Blühten hervorkommt, in Scheiben, und genießen ſie mit Zucker, zur Kühlung.

Es giebt eine Art Acajou-Holz, welches man Acajou à planches nennet. Es iſt ein rothes, in England ſehr gemei-

gemeines Holz, wohin es aus Jamaica, unter dem Nahmen des Mahogony-Holzes, kommt. Man macht Tische, Stühle, und verschiedenes anderes Hausgeräth von Werthe daraus; und die Schränke oder Schubladen von diesem Holze geben den Kleidern einen angenehmen Geruch, und halten die Insecten davon ab, wiewohl dieser letztere Umstand noch nicht recht erwiesen ist. Siehe Mahogony-Baum.

Die Acaju-Nuß ist anfänglich grün; wird aber, wenn sie reif und trocken geworden, Oliven-farbig. Ihre Schale ist dick, hart, holzig, schwammigt und löcherigt, inwendig aber schwärzlich, und hat einen weissen Kern in sich. Man läßt die Nuß, wie Castanien, in heisser Asche braten; hernach schlägt man sie entzwei, und nimmt die Mandel heraus, welche sehr gut zu essen ist; sie schmecket wie eine Haselnuß, und hat eine anhaltende Kraft; wenn man aber das Häutgen abschälet, schmecket sie nicht mehr adstringirend. Das innere schwammigte Wesen der Schale von der Nuß oder Castanie vom Acajou, hat ein schwarzes, scharfes und beissendes Oel, welches durch unzählige kleine Löcher herausschwitzet, vornehmlich, wenn die Frucht reif ist, und man sie warm werden läßt. Dieses Oel wird auf verschiedene Art herausgezogen. Einige laßen die abgenommene Schale über dem Lichte heiß werden, und es, zur Vertreibung der Hüneraugen an den Füßen, auf den Leichdorn tropfen; andere pressen sie aus, und heben das daraus kommende Oel auf. Wenn die Frucht alt ist, hat man mehr Mühe, es heraus zu bringen, weil es fast vertrocknet oder dick ist. Man brauchet das Oel auch für die Flechten, zur Reinigung der alten bösartigen Geschwüre, zur Verzehrung des wilden Fleisches, zum Anstreichen des Holzes, und zur Verwahrung desselben gegen die Fäulnis. Das Oel nimmt zwar auch die Kupferflecken und Finnen aus dem Gesichte weg; allein ausserdem, daß dieses Mittel einen großen Schmerz verursachet, so

wer-

verschwinden die Flecken und Finnen nur auf eine Zeit, und kommen wieder. Die Färber gebrauchen dieses Oel zum Schwarzfärben. Der milchige Saft dieses Baumes macht, wie Herr Geoffroy versichert, in die Leinwand kohlschwarze Flecken, die man durch das Waschen nicht wiederum herausbringen kann; und das mit eben diesem Liquor überstrichene Holz wird fast unverweslich. Wenn man die grünen Früchte stößt, und hernach mit Lauge und Essig vermischet, so bekommt man eine vortreffliche Tinte. Man machet die Früchte, wenn sie noch grün sind, mit Salz, und wenn sie reif sind, mit Zucker ein. Die Schale des Kerns enthält einen klebrigen und scharfen Saft, dessen sich die Indianer an statt eines Aetzmittels bedienen. Ob der milchige Saft dieselbe Eigenschaft, wie das morgenländische Anacardium habe, davon hat man bisher noch keine genugsame Erfahrung; denn der verdickte Saft dieses Baumes giebt den besten Lack, dessen man sich in China und Japan zum schwarzen Lackiren bedienet. D. Grew meldet, daß der Saft dieses Baumes gebraucht werde, die Baumwolle damit zu färben; es ist aber nicht gewis, was vor eine Sorte er gemeinet hat; wiewohl Sir Hans Sloane in den Gedanken stehet, daß die Sorte, von der wir gegenwärtig reden, darunter verstanden werden müste. Indessen wäre es, nach Herrn Millers Rathe, wohl der Mühe werth, genauere Versuche anzustellen, welches geschehen könnte, wenn die Einwohner der englischen Inseln in America einige von diesen Bäumen, in der Jahreszeit, wenn sie im Saft stehen, anzapfeten, und den Saft in irdenen Töpfen sammelten, und an einem solchen Orte aufhöben, wo kein Staub dazu kommen kann, oder die Töpfe mit Leinwand verwahreten, und dadurch verhinderten, daß kein Staub hineinfallen kann. Wenn nun dieser Saft die gehörige Dicke erhalten, so könnte man einige Versuche damit machen,

machen, um zu sehen, ob solcher die Eigenschaft habe, wie der Japanische Lack, und wenn dieses seyn sollte, so würde man damit großen Nutzen schaffen können.

* Dieser Baum wird in dem Lande, wo er ursprünglich zu Hause ist, zwanzig und mehr Schuh hoch; in England aber kostet es, wie Herr Miller meldet, sehr viel Mühe, wenn man diese Pflanze erhalten will; ohngeachtet sie, wenn sie die ersten Sprößlinge aus dem Saamen treiben, so stark und dauerhaft zu seyn scheinen, daß man sich zu einem eben solchen Wachsthume die beste Hoffnung machen sollte.

Man kann sie leicht aus den Nüssen ziehen, die aus America gebracht werden. Eine jede von diesen Nüssen mus einzeln in einen kleinen, mit lockerer sandiger Erde angefüllten, Topf geleget, und der Topf in ein gutes Mistbeet von Gerberlohe gesetzet werden; wobei wohl Acht zu haben ist, daß keine Näße zu ihnen komme, bis die Pflanzen aufgegangen sind. Denn durch die Feuchtigkeit werden die Nüsse dahin gebracht, daß sie in der Erde verfaulen. Die Ursache, warum man allemahl nur Eine Nuß in einen Topf legen mus, ist diese, weil diese Pflanzen selten fortkommen, wenn sie versetzet werden. Wenn die Nüsse frisch sind, so werden die Pflanzen, vier Wochen hernach, wenn die Nüsse eingelegt worden sind, aufgehen; und wenn wieder zwey Monate vergangen sind, werden sie schon vier bis fünf Zoll hoch seyn, und große Blätter haben.

Die Pflanzen müssen beständig in einem Glashause gehalten werden, indem sie so zart sind, daß sie in England, auch in der wärmsten Jahrszeit, nicht in der freien Luft dauern. Sie kommen auch im Sommer nicht einmahl in einem gemeinen Gewächshause fort. Da diese Pflanzen sehr viel milchigen Saft bei sich haben, so mus man sie, auch im Sommer, sehr wenig begiessen; und wenn sie im Winter alle vierzehn Täge einmahl sehr mässig begossen werden, so ist solches schon hinlänglich.

Denn

verschwinden die Flecken und Finnen nur auf eine Zeit, und kommen wieder. Die Färber gebrauchen dieses Oel zum Schwarzfärben. Der milchige Saft dieses Baumes macht, wie Herr Geoffroy versichert, in die Leinwand kohlschwarze Flecken, die man durch das Waschen nicht wiederum herausbringen kann; und das mit eben diesem Liquor überstrichene Holz wird fast unverweslich. Wenn man die grünen Früchte stößt, und hernach mit Lauge und Essig vermischet, so bekommt man eine vortreffliche Tinte. Man machet die Früchte, wenn sie noch grün sind, mit Salz, und wenn sie reif sind, mit Zucker ein. Die Schale des Kerns enthält einen klebrigen und scharfen Saft, dessen sich die Indianer an statt eines Aetzmittels bedienen. Ob der milchige Saft dieselbe Eigenschaft, wie das morgenländische Anacardium habe, davon hat man bisher noch keine genugsame Erfahrung; denn der verdickte Saft dieses Baumes giebt den besten Lack, dessen man sich in China und Japan zum schwarzen Lackiren bedienet. D. Grew meldet, daß der Saft dieses Baumes gebraucht werde, die Baumwolle damit zu färben; es ist aber nicht gewis, was vor eine Sorte er gemeinet hat; wiewohl Sir Hans Sloane in den Gedanken stehet, daß die Sorte, von der wir gegenwärtig reden, darunter verstanden werden müste. Indessen wäre es, nach Herrn Millers Rathe, wohl der Mühe werth, genauere Versuche anzustellen, welches geschehen könnte, wenn die Einwohner der englischen Inseln in America einige von diesen Bäumen, in der Jahreszeit, wenn sie im Saft stehen, anzapfeten, und den Saft in irdenen Töpfen sammelten, und an einem solchen Orte auf höben, wo kein Staub dazu kommen kann, oder die Töpfe mit Leinwand verwahreten, und dadurch verhinderten, daß kein Staub hineinfallen kann. Wenn nun dieser Saft die gehörige Dicke erhalten, so könnte man einige Versuche damit

machen,

machen, um zu ſehen, ob ſolcher die Eigenſchaft habe, wie der Japaniſche Lack, und wenn dieſes ſeyn ſollte, ſo würde man damit großen Nutzen ſchaffen können.

* Dieſer Baum wird in dem Lande, wo er urſprünglich zu Hauſe iſt, zwanzig und mehr Schuh hoch; in England aber koſtet es, wie Herr Miller meldet, ſehr viel Mühe, wenn man dieſe Pflanze erhalten will; ohngeachtet ſie, wenn ſie die erſten Sprößlinge aus dem Saamen treiben, ſo ſtark und dauerhaft zu ſeyn ſcheinen, daß man ſich zu einem eben ſolchen Wachsthume die beſte Hoffnung machen ſollte.

Man kann ſie leicht aus den Nüſſen ziehen, die aus America gebracht werden. Eine jede von dieſen Nüſſen mus einzeln in einen kleinen, mit lockerer ſandiger Erde angefüllten, Topf geleget, und der Topf in ein gutes Miſtbeet von Gerberlohe geſetzet werden; wobei wohl Acht zu haben iſt, daß keine Näße zu ihnen komme, bis die Pflanzen aufgegangen ſind. Denn durch die Feuchtigkeit werden die Nüſſe dahin gebracht, daß ſie in der Erde verfaulen. Die Urſache, warum man allemahl nur Eine Nuß in einen Topf legen mus, iſt dieſe, weil dieſe Pflanzen ſelten fortkommen, wenn ſie verſetzet werden. Wenn die Nüſſe friſch ſind, ſo werden die Pflanzen, vier Wochen hernach, wenn die Nüſſe eingelegt worden ſind, aufgehen; und wenn wieder zwey Monate vergangen ſind, werden ſie ſchon vier bis fünf Zoll hoch ſeyn, und große Blätter haben.

Die Pflanzen müſſen beſtändig in einem Glashauſe gehalten werden, indem ſie ſo zart ſind, daß ſie in England, auch in der wärmſten Jahrszeit, nicht in der freien Luft dauern. Sie kommen auch im Sommer nicht einmahl in einem gemeinen Gewächshauſe fort. Da dieſe Pflanzen ſehr viel milchigen Saft bei ſich haben, ſo mus man ſie, auch im Sommer, ſehr wenig begieſſen; und wenn ſie im Winter alle vierzehn Täge einmahl ſehr mäſſig begoſſen werden, ſo iſt ſolches ſchon hinlänglich.

Denn

Purpurfarbe, zur Erſetzung des Mangels der Oberlippe beſtimmt zu ſeyn ſcheinet. Der Griffel wird zu einer ziemlich dicken Frucht, in Geſtallt einer Mandel oder Eichel, iſt inwendig in zwey, vermittelſt einer Scheidewand, abgeſonderte, Fächer abgetheilt, und ſchließet nackete, glatte, gelbliche, und faſt beſtändig irregulaire, Saamenkörner in ſich.

Durch die izt angegebenen Kennzeichen unterſcheidet ſich die Bärenklau von denenjenigen Pflanzen, welche, in Anſehung des Blatts, eine Aehnlichkeit mit ihr haben, dergleichen gewiſſe Arten von Rübſen (Rapiſtrum), Fingerhut (Digitalis), Diſteln (Carduus), u. d. gl. ſind.

Die ſtachlichte, welſche oder wilde Bärenklau, L. Acanthus aculeatus, C. B. P. 383. Acanthus (Spinoſus) foliis pinnatifidis ſpinoſis *Hort. Cliff.* 326. Acanthus ſpinoſus, oder Branca Vrſina Italica. Fr. Acanthe ſauvage, oder épineuſe, hat große Blätter, welche ſehr tief in verſchiedene ſchmahle, lange, und in eine lange Piekenſpitze ſich endigende, Abſchnitte gekerbt, und mit ſehr ſpitzigen Dornen beſetzt ſind, welche an den Seiten hervorſtehen, und Arten von veſten Körpern formiren, welche über und über in dem Gewebe der Abſchnitte wahrzunehmen ſind. Ueberdies ſind dieſe Abſchnitte wieder in andere, ebenfalls wechſelsweiſe geordnete, jedoch kurze, und mit einem längern und ſehr ſcharfen Dorne ſich endigende, Theile abgetheilt.

An einer andern wilden Art, ſind die Abſchnitte breiter, nicht ſo lang, und ganz dicht an einander; das Blatt, ganz, und weit ſchmeidiger; weniger Dornen, und zwar kurze, und nicht ſehr ſtechende.

Die wahre gemeine Bärenklau, Lat. Acanthus ſativus, vel mollis Virgilii, *C. B.* Carduus, ſeu Branca vrſina Virgilii, *I. B.* Acanthus ſativus, DOD. *Lob.* Acanthus (Mollis) foliis ſinuatis inermibus, LINN. H. C. hat ein glattes, dunkelgrünes, unterwerts bleicheres, ganz weiches, inwendig mit einem ſehr kleberigen

Safte

Safte angefülltes, in breitere Abſchnitte, als bei den vorhergehenden Gattungen, getheiltes, und an ſeinem Ende ſtumpfes, Blatt. Die Abtheilungen ſind hin und wieder mit Spitzen beſetzt, welche kurz, dünn und dermaßen weich ſind, daß man ſie nicht füglich Dornen nennen kann, ob ſie gleich alſo ausſehen. Ihre Wurzeln ſind röthlich, lang, zäh und etwas zart. Zwiſchen den Blättern kommt ein Stengel in die Höhe, welcher einige Fuß hoch, und eines Fingers dick, iſt. An ſeinem mittelſten Theile befinden ſich einige kleine Blätter, worüber eine Aehre von Blumen, mit einem ſehr ſcharfen Kelche, zum Vorſchein kommt. Dieſe Pflanze iſt in Italien, und in der Provence, gemein. Die Alten gebrauchten dieſelbe zum Gelbfärben.

Die Bildhauer bei den Griechen richteten nach dieſer leztern Art die Capitäle der corinthiſchen Säulen und andere Zierathen, ein. Die Gothiſchen Bildhauer hingegen ahmten die welſche oder wilde Bärenklau an den Kränzen ihrer Säulen, und in allen andern Bildſchnitzer-Zierathen, nach.

Die Bärenklau macht in großen Gärten ein überaus ſchönes Anſehen. Sie verlanget ein trocknes Erdreich, und kommt ſüdwerts beſſer, als ſonſt irgendwo, fort. Man vermehret ſie entweder durch Schößlinge, welche man im Februar und März von der Wurzel abſondert, oder aber durch Saamen, welchen man um eben dieſelbe Zeit ſäet.

Cultur. Die Bärenklau-Arten wachſen in den Wäldern, an etwas ſteilen Gegenden, wild.

Die ohne Dornen, findet ſich in den Wäldern um Neapel, in Sicilien, und auf verſchiedenen Inſeln des Archipelagus.

Alle Sorten blühen im Julius und Auguſt; und ihr Saame wird im October reif.

Man pflanzet ſie durch den Saamen fort, welchen man im Märzmonate ſäet; jedoch trägt dieſer Saame

erſt nach zwey oder drey Jahren Blüthe; deshalb heben Einige lieber die Pflanzen im October aus, reiſſen die Nebenbrut ab, und ſetzen ſie ſofort wieder in die Erde.

Uebrigens iſt die Bärenklau leicht zu ziehen. Sie kömmt im Schatten, und in einem ſandigen Boden, vorzüglich fort.

Man ziehet ſowohl die ſtachlichte, als auch die ohne Stacheln.

Man bemerket, daß ſie durch die Cultur in unſerm Clima gar nicht ausartet, und niemahls ſtachlicht zu ſeyn aufhöret.

* Von der welſchen Bärenklau melden **Virgil**, in der 3ten Ecloge, und **Ovid**, im 13 B. der Verwandelungen, daß die Römiſchen Bildhauer vor Zeiten ihre Blätter, wegen ihrer Zierlichkeit, an die Statüen und Säulen einzuhauen gepfleget; imgleichen, daß die Heiden ſolche auf ihre Trinkgeſchirre zeichnen laßen. Ein ſolches Corinthiſches Capital mit Bärenklau-Blättern, oder ein Capital, welches auf Art der Blätter vom Bärenklau zugehauen iſt, wird daher auch in der Baukunſt Acanthe genannt. Es iſt unter den Gelehrten über dieſe Pflanze, deren **Virgil** unter dieſem Nahmen Erwähnung thut, und ſelbiger ſo viele verſchiedene Merkmahle beigelegt hat, die mit keiner uns bisher bekannten Pflanze übereinſtimmen, viel geſtritten worden. Daher ſind Einige auf die Gedanken gerathen, es müſte zwo Sorten von dem Acanthus geben, wovon die eine ein Baum, die andere aber ein Kraut iſt. Den Baum hält man für die Egyptiſche Acacia, und die Pflanze für den Acanthus mollis. Allein, es bleibt doch, in Anſehung einiger Beiwörter, welche dieſer Pflanze gegeben werden, eine Schwierigkeit übrig; als Erſtlich, wenn ſie für eine immergrünende Beeren-tragende Pflanze angegeben wird: baccas ſemper frondentis Acanthi. Was dieſes anlanget, daß dieſe Pflanze immergrün genen-

genennet wird; so kann dieses von unserm Acanthus in der warmen Himmelsgegend Italiens wohl gesagt werden; denn in England ist diese Pflanze, wenn sie in einer warmen Gegend stehet, selten über sechs Wochen ohne Blätter, wenn gleich der Winter sehr kalt ist. Es ist auch glaublich, daß die fleischigen, eiförmigen Saamengehäuse dieser Pflanze, für Beeren haben angesehen werden können. Was aber dieses anbelanget, daß sie eine gewundene Pflanze (flexi tacuissem vimen Acanthi) genennet wird, so stimmet dieses weder mit dieser Sorte, noch mit der Egyptischen Acacia, überein. Indessen, da die Botanisten fast insgemein darinnen mit einander eins sind, daß die hier erwähnte Pflanze der Acanthus des Virgils sey, und man auch noch jezt verschiedene ganze Säulen der corinthischen Ordnung zu Rom antrifft, an deren Capitälen die Blätter dieser Pflanze so wohl ausgedrückt sind, daß gar kein Zweifel übrig seyn kann, sie seyn nach unserm Acanthus gezeichnet worden; diese Säulen auch so alt sind, daß sie bis an die Zeiten des Vitruvs reichen: so bleibt nicht der geringste Zweifel übrig, daß dieses eben diejenige Pflanze sey, von deren Blättern Callimachus, ein berühmter Architect, die Capitäle der corinthischen Säulen zusammengesetzt hat.

Die Saamen-Böhnlein gelangen zwar nicht in allen Jahren, sondern nur in guten und warmen Sommern, zur Reifung. Man stecket sie, wie andere Gewächse, in einen Scherben in gute zubereitete Erde, und stellet sie auf ein warmes Mistbette. In jeden Scherben gehöret nur Eine Bohne, damit sie Raum darinnen haben können, denn sie schlagen viele starke, lange, weisse Wurzeln. Wenn sie ein wenig erwachsen sind, nimmt man sie heraus, und stellet sie mit andern Gewächsen in den Garten. Es will dieses Gewächs auch bei trockenem Wetter öfters begossen seyn; den

Winter hindurch aber kann man es mit weniger Feuchtigkeit erhalten; nur mus es in ein warmes Gewölbe geſtellet werden, weil es ſonſt erfrieren würde.

Acanthus Germanicus, Pſeudacanthus, Branca Urſina Officin. Baucia, Paſtinaca ſylveſtris, Sphondylium, (von einem Inſecte oder Gewürme dieſes Nahmens, dem dieſes Gewächs im Geruche gleichen ſoll); Fr. Branche urſine bâtarde oder d'Allemagne, Cure-oreille, Herce; T. die Teutſche Bärenklau, Kuhpaſtinak, Bärwurz. Bauhin nennet ſie Sphondylium vulgare hirſutum, und Linnäus, Heracleum foliis pinnatifidis, Kuhpaſtinak mit gefiedert ſpitzigen Blättern. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; ihre Rippen ſind dunkelgrün, mit Purpur untermengt, mit einer haarigten Materie beſetzt, rauh, fleiſchig, ſaftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehöhlt, an den Seiten dieſer Aushöhlung rundlich, an dem der Traufrinnen entgegengeſetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äuſſerſten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter ſich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackend. Die Blätter ſind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweiſe aus einem weißlichten Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Urſprunges umgiebt, hervor. Ein jedes ſtehet auf einem Stiele, welcher eben ſo, wie ihre Rippen, mit Haaren beſetzt, und von gleicher Geſtallt, iſt. Sie haben, nach ihrem unterſten Theile zu, zwey tiefe Einſchnitte. Der obere Theil iſt ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas ſpitzig, bisweilen kraus, und an den Rändern beſtändig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einſchnitten. Jede Rippe endiget ſich in ein einziges Blatt, woran die untern Einſchnitte tiefer, und alle Theile breiter, ſind. Aus der Mitte der Blätter kommen Stengel hervor, welche vier bis fünf Fuß hoch, mit einer Vertiefung gebogen, und eckig

ſind,

ſind, welcher zu oberſt bald rothe, bald weiſſe, Kranzweiſe beiſammen ſtehende Blümlein, wie eine Roſe, trägt, die aus verſchiedenen ungleichen, wie ein Herz ausgeſchweiften, und eine Lilie darſtellenden, Blumenblättern beſtehen. Wenn dieſe Blümlein abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zwiefach auf einander gefügten Saamen beſtehet, welcher dem Eſel gleichet, faſt wie die Wanzen ſtinket, mit drey Aushöhlungen gelind geſtreift iſt, und ſich mit ſeinem obern Theile nach innen begiebt. Er läßt ſich aus ſeiner Hülſe leicht herausbringen, und iſt an dem Orte, wo ſich beide Theile berühren, mit zwey ſchwarzen Strichen bezeichnet. Dieſe Pflanze hat eine lange weißlichte Spießwurzel, deren Rinde von einem ſüßlichen, mit etwas Schärfe untermengten, Geſchmack iſt.

Die teutſche Bärenklau findet ſich auf den Wieſen, und an andern feuchten Gegenden, in Menge. Sie hat einen ſtarken, gewürzhaften und harzigen (bituminöſen) Geruch. Sie blühet im Mai oder Junius.

Dieſe Pflanze iſt eröffnend und blut-treibend. Die Pohlen und Litthauer machen aus den Blättern und Saamen einen Trank, welchen ſie Bartſch *) nennen, und die Armen anſtatt Bieres trinken.

Die weiſſen Häute des Inwendigen der hohlen Stengel, wenn ſie eingeweicht und deſtillirt werden, geben einen brennbaren Spiritus, welchen die Ruſſen in Kamſchatka zubereiten.

Die Caninchen ſind ſehr begierig nach den Blättern.

* In Hinterpommern nennet man dieſes Gewächs Kälberkrop. Herr Paſt. Graßmann, in ſeiner, bei der freien öconomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg den Preis erhaltenen, Abhandlung, ein Land, in Ermangelung des Düngers,

*) Bartſch, und nicht Parſt, wie in der franzöſiſchen Urſchrift ſtehet. K.

fruchtbar zu machen, und fruchtbar zu erhalten, Berl. und Stralf. 1772, 8. (welche auch im 2 St. des II B. des Stralf. Magaz. abgedruckt ſtehet) meldet S. 23, daß dieſes Gewächs faſt nicht auszurotten ſey. Wenn man dieſes Kraut nicht, ſobald es etwa einen Fuß hoch geworden, abhauet, ſo erhält es, wie der Kümmel, einen Stengel, und auch dieſer iſt, wenn er grün vorgelegt wird, dem Rindvieh noch angenehm und gedeihlich. Fängt aber dieſer Stengel bereits an, Saamen zu ſetzen, ſo iſt er zu hart, und nur noch das daran vorhandene Kraut zum Futter zu gebrauchen. Dieſer Stengel wächſet öfters einige Ellen hoch. Man bedienet ſich in Hinter-Pommern dieſes Krautes zum Futter für die Kühe, Kälber und Schafe ſehr vortheilhaft, beſonders, da es zeitiger, als das gewöhnliche Gras, in die Höhe ſchlägt. Gräbt man es aber mit den Wurzeln aus, ſo gebraucht man leztere zum Futter für die Schweine. Man kann dieſes Kraut jährlich vier- bis fünf-mahl abhauen. Es erhält ſich ſelbſt unter den ſtärkſten Bäumen, und läßt ſich durch andere, flache Wurzeln ſchlagende, Grasarten nicht zurück halten, ſondern vertreibet dieſelben vielmehr.

Nach anderer Oeconomen Anmerkung und Bericht hingegen ſollen die Kühe dieſes Kraut nur alsdenn freſſen, wenn ſie kein ander Futter haben können, dergeſtallt, daß ſie auf der Weide bisweilen das nebenſtehende Gras dicht herum, ohne dieſes zu berühren, abfreſſen; doch wird es von den Caninchen geliebt; und überhaupt ſollte man die teutſche Bärenklau unter dem Futter und auf den Wieſen nicht ſo ungern ſehen, weil ſie ſehr ergiebig iſt, ſchnell wieder nachwächſet, und einen ſüßlichen Geſchmack hat, mithin dem Vieh um ſo weniger unangenehm ſeyn kann, da ſelbſt die Pohlen und Litthauer die jungen Blätter ehemahls unter ihre Küchengewächſe gezählt haben; ja, was noch wichtiger iſt, die Einwohner

ner von Kamschatka noch zu unsern Zeiten die Stengel, nachdem sie dieselben vorher geschält haben, bei ihren Mahlzeiten mit aufsetzen.

Herr Gmelin, in seiner Pflanzenbeschreibung Sibiriens, meldet, daß in den Nordlichen Gegenden aus diesem Gewächse Zucker bereitet werde; jedoch geben 40 Pfund gedörrter Stengel nur ein Viertelpfund eines zuckerartigen Mehls, und über dieses ist die Zubereitung mühsam und langweilig; mithin ist dieses wenige hoffentlich dem armen Vieh um so mehr wohl zu gönnen, da gewis bei uns, wegen der Theure des Brods und Wohlfeile des Zuckers, niemand nur die Hälfte der hochnöthigen Nahrung sich durch desselben Bereitung erwerben könnte; denn 1) ist es nur eine Art ausgeschlagenen Schimmels; 2) sind nur die Stiele der untersten Blätter hierzu tauglich, und diese müssen 3) subtil geschält, an der Sonne aufgehängt, bis sie ein wenig ausgetrocknet, alsdenn in Büschel gebunden, wieder so lange aufgehängt, bis sie gelb geworden, endlich aber in Säcke gethan, und darinnen fleißig gerüttelt werden, damit der an den Stielen ausgeschlagene Zucker davon abfalle, und gesammelt werden könne.

Der Tranck, Bartsch genannt, wird aus diesem Gewächse folgendergestallt bereitet. Man dörret die Blätter gelind, und kochet sie mit Wasser so lange, bis das Wasser gelb davon gefärbt wird; mischet nachher etwas Sauerteig darunter, und läßt es in einem verschlossenen thönernen Gefäße bei gelinder Wärme hinter dem Ofen etliche Tage stehen, und gähren; seihet es sodenn durch ein Tuch, und verwahret es an einem kühlen Orte zum Gebrauch. Es soll sehr angenehm säuerlich schmecken, und sowohl warm, anstatt einer Suppenbrühe, als auch kalt, gebraucht werden können, und insonderheit in Leibesverstopfung, kalten Fiebern, oder nach andern lange gedauerten Krankheiten, den Durst zu stillen, und den Appetit zu bringen, von guter Würkung seyn. Nach

des Dodonäus Bericht, ſollen auch die armen Leute in Pohlen, Litthauen, und dem angränzenden Theile von Schleſien, ſich eines gleichen auf ähnliche Art durch die Gährung aus den Blättern und dem Saamen bereiteten Tranks zum täglichen Gebrauch, an ſtatt des Biers, bedienen.

Der Saft dieſes Gewächſes iſt ſehr zähe, und es bereiten daher Einige ein dem Traganth ähnliches Gummi daraus. Einige ſetzen es, anſtatt der Bera, unter die Zahl der fünf erweichenden Pflanzen, oder ſuchen überhaupt eine erweichende Kraft dabei, wie es denn auch wider den Polniſchen Zopf, wie Bärenlapp (Lycopodium, Muſcus terreſtris) gebraucht, ein Specificum iſt. Die Wurzel aber enthält einen ſehr ſcharfen gelben Saft, und iſt daher innerlich nicht ſicher zu gebrauchen; beſſer aber äuſſerlich zu Zertheilung harter Geſchwulſten, und in podagriſchen Schmerzen.

A letter to Mr. *Will. Watſon*, from Mr. *Phil. Miller*, dated at Chelſea, May 2, 1753, concerning a miſtake of Prof. *Gmelin*, concerning the Sphondylium vulgare hirſutum of *Caſp. Bauhin*: ſt. im I Th. des 48 B. der Philoſ. Tranſact. a. d. J. 1753, S. 153, f.

Remarques ſur la plante qu'on nomme Branca vrſina, qui eſt un vrai ſpecifique contre cet entortillement affreux de la chevelure, qu'on nomme Plica Polonica: ſt. in No. 5 der Gaz. Salut. v. J. 1762, und im Journ. Encyclop. v. 15 Febr. 1762, S. 121 — 129. Dieſe Anmerkungen über den nützlichen Gebrauch der Bärenklau wider den Weichſelzopf, ſind eigentlich ein Auszug aus Hrn. Prof. Jo. Fr. Cartheuſers Diſſert. de Branca Vrſina Germanica, Frf. ad V. 1761, 4. 2½ B. und ſtehen, von mir überſetzt, im 6 St. des 26 B. des Hamb. Magaz. S. 528 — 534.

Acapathi, oder Acapatli, iſt ein Gewächs in Neu-Spanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm iſt dem Weinſtocke gleich, und windet ſich auch als wie die Weinreben. Die Blätter ſehen faſt, als wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, ſind aber länger und ſpitziger. Die Frucht iſt lang und rund, und ziemlich roth, wenn ſie reifet; die Kerne kommen aber niemahls auf dem Stocke zur rechten Reife, ſondern müſſen dieſelbe erhalten,

ten, wenn ſie abgebrochen und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Saamen nicht ſo vollkommen, daß er wiederum zum Säen dienete; und deswegen ſammelt man ihn, ſobald man gewahr wird, daß er roth werden will; ſodenn leget man ihn an die Sonne, bis er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieſer Pfeffer wird ſowohl grün, als getrocknet, gebrauchet, und beiderlei Arten geben den Speiſen einen ſehr annehmlichen Geſchmack, dafern man ſie nur nicht mehr, wenn man ſie abgewürzt hat, wieder ans Feuer ſetzet, weil er ſonſt alsdenn ſeinen völligen Geſchmack und alle Kraft verlieret.

Acapatli, ſiehe Acapathi.

* *Acapna*, hieß bei den Alten Holz, welches ſo künſtlich zugerichtet war, daß, wenn man es gleich ins Feuer legte, es doch nicht rauchte.

Acarnan, oder Acarne, iſt ein Seefiſch, der dem Pagro und Pagello ähnlich iſt, mit denen man ihn zu Rom unter dem Nahmen Fragolino verkauft. Er iſt weiß, hat ſilberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weiſſe Floßfedern, einen rothen Schwanz, von dar bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit ſehr mager. Sein Fleiſch iſt mild von Geſchmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fiſchet ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oel und flüchtig Salz bei ſich. Er wird zur Reinigung des Bluts gar dienlich erachtet, ingleichen den Urin zu treiben.

Acarne, ſiehe Acarnan.

* *Acaulis* oder Acaulos (von a negat. und caulis, ein Stengel oder Stamm: das iſt, ohne Stengel). Man nennet eine Pflanze alsdenn Acaulis oder ohne Stengel, wenn ſie unten auf dem Erdboden blühet, und keinen ſichtbaren Stengel hat.

* Acceſſoriſch, Zugehörig, oder Beifällig, Lat. Acceſſorium, iſt überhaupt ein Wort, welches alle bürgerliche und natürliche, oder auch durch Kunſt und Fleiß

verur-

ſachte Nutzungen in ſich begreift, die von bürgerlichen, natürlichen, oder in Fleiß und Kunſt beſtehenden Dingen herkommen, welche ſie verſchaffen können. Die **Bürgerlichen Nutzungen** ſind Rechte, welche von irgend einer bürgerlichen Sache entſpringen. Die **Natürlichen Nutzungen** ſind z. E. Früchte, welche von einem angebaueten Felde, von Bäumen, u. ſ. w. gezogen werden; und die **Nutzungen, welche aus dem Fleiße oder von der Kunſt herrühren**, ſind dasjenige, was wir von unſerm Dienſte, als z. E. Bedienten, Handwerksleute, Künſtler, u. d. g. zu genießen haben, wenn wir irgend jemanden mit unſerer Perſon, oder mit unſerer Wiſſenſchaft dienen.

Accipenſer, ſiehe **Stöhr**.

Accipiter, ſiehe **Habicht**.

Acciſe, ſiehe **Impoſt**.

Accolade, iſt ein Kunſtwort bei der Köcherei, und bedeutet zwei junge Caninchen, die mit einander gebraten worden, und die man in einander geſchränkt, und in der Schüſſel einander gleichſam umfaſſend oder umhalſend, auf die Tafel bringet. Siehe **Caninchen**.

Accolage, Accoler und Accolures; ſiehe **Anbinden**.

Accommoder, heißt in der Köcherei Gerichte zurichten, oder vermittelſt des Feuers, oder auf andere Art, zurecht machen, um dieſelben in den Stand zu ſetzen, daß ſie zur Speiſe dienen können.

* **Accordiren**, heißt bei den Kaufleuten, wenn ſie ihre Rechnungen gegen einander halten, um zu ſehen, ob ſolche, wie ſie es zu nennen pflegen, d'Accordo mit einander gehen, oder in einigen Poſten noch unterſchieden ſind. Auch heißt **Accordiren**, wenn ſich ein Schuldmann oder Bankerotirer mit ſeinen Gläubigern ſetzet; bei der Hamburger Bank aber inſonderheit, wenn diejenigen, welche Rechnung und Folio darinnen haben, in eigener Perſon daſelbſt vor den Verordneten der Banco erſcheinen, und wie es heißt, Folio begehren, auch alle neue Jahre ſich wiederum ein neues Folio Sicht auf das

Jahr

Jahr müſſen geben, und wenn ſie wollen, neue Procuration auf jemand anders beſtellen laßen.

Accot, ſiehe Couche.

Accouder, oder Couder, iſt ein Weingärtner-Ausdruck, und heißt ſoviel, als die Rebe einer Senke biegen, damit das Ende derſelben gerade auſſer der Erde komme. Man ſagt: Les Sarmens qui ne ſont pas bien accoudés, ne donneront jamais de bons ſeps, d. i. die Reben, welche nicht gehörig gebogen (eingelegt) worden, werden niemahls gute Weinſtöcke abgeben. Siehe Einlegen.

Accouer, heißt, wenn der Jäger einem Hirſche, der aufs äuſſerſte gebracht und müde iſt, nacheilet, um ihm bei dem Ausgange des Schulterblatts mit dem Jagdmeſſer den Fang zu geben, oder ihm die Kniekehle entzwey zu ſchneiden. Man ſagt alsdenn: Le Cerf eſt accoué, oder le Veneur vient d'accouer le cerf, der Hirſch hat den Knickfang bekommen.

Accouple, heißt bei den Jägern, eine Hundskoppel, oder der Strick, woran die Jagdhunde paarweiſe, oder auch, je drey und drey, zuſammengehängt ſind.

Accouplement, ſiehe Zuſammenjochung, und Zuſammenkoppelung.

Accourcir le trait, heißt bei den Jägern, den Riemen, den Strick oder das Seil kürzer faſſen, und ihn halb oder ganz aufwickeln, indem man ihn um die Hand ſchlägt, um den Leithund anzuhalten.

Accouts, ſiehe Acculs.

Accroiſſement, ſiehe Anlage.

Accrue, heißt bei den Fiſchern und Netzmachern, ein Stück Netz, welches man an ein anderes Netz, das nicht lang genug iſt, anflicket. Accrues heiſſen auch die Ringe, welche vorn um die Netze herum, anſtatt der Maſchen gemacht werden; dieſe Verrichtung heißt jetter des accrues. Siehe Netz.

Accrue heißt auch der Zuwachs von Land, wenn ſich das Waſſer zurückgezogen hat; und Accrue de bois, beim

Forſt-

Forſtweſen, ein Stück Land bei einem Walde, das nach und nach mit dazu gerechnet wird, und weder bepflanzt noch beſäet worden, ſondern von dem Saamen, der von ſelbſt aufgegangen, entſtanden iſt.

Acculs, Accuts oder Accouts, iſt ein Franzöſiſches Kunſtwort bei der Jägerei, und wird von den entfernteſten Oertern oder hinterſten und unterſten Löchern in den Höhlen oder Gruben der Füchſe und Dachſe, wie auch von den tiefſten Oertern geſagt, wohin man das Wild zu fliehen nöthiget. Auch heißen Acculs die äuſſerſten Enden der Wälder und großer Gehölze. Siehe auch Gagnages.

Acena, oder Acna, Acra, hieß ehemahls bei den alten Lateinern eigentlich ein langer Stecken, an der Spitze mit Eiſen beſchlagen, womit man die Ochſen forttrieb. Daher hat man hernach das Wort für einen zehn- oder zwölf-füßigen Meßſtab genommen.

Acer, **Ahorn, Ahornbaum, Apelerbaum, Binnbaum, Eren,** bei den Preuſſen **Leinbaum**, bei den Schleſiern **Urle** oder **Urlenbaum**, Fr. Erable. Dieſe Geſchlechtsbenennung gehöret denenjenigen Bäumen zu, deren Blätter allemahl, je zwey und zwey, an den Aeſten ſtehen, wovon die meiſten mehr oder weniger tief eingeſchnitten, bisweilen gekerbt, und, nach Beſchaffenheit der Gattungen, größer oder kleiner ſind.

Die Blume bei den Ahornbäumen kommt zu Ende des Aprils zum Vorſchein, und hat gemeiniglich nur eine beinahe grasartige oder grünliche Farbe. Ein und eben derſelbe Baum trägt männliche und Zwitter-Blumen. Der Blumenkelch iſt einblätterig, gefärbt und faſt bis an ſeinen unterſten Theil in fünf ſcharfe Abſchnitte abgetheilt. An deſſen Grunde bemerket man eine fleiſchige Maſſe, woraus fünf ziemlich kleine, eirunde, ſehr offene, und wie eine Roſe ſtehende, Blumenblätter, und gemeiniglich acht kurze Staubfäden, welche oben wie eine Olive geſtalltet, und durch eine Krinne getheilt ſind, hervor kommen.

Der

Der Griffel oder Piſtill der Zwitterblumen, ſtecket mit ſeinem untern Theile in der fleiſchigen Maſſe, woran, gedachter maßen, die Blumenblätter und Staubfäden ſitzen, und aus dieſer Maſſe kommt auch noch, durch eine gewiſſe Oeffnung, ein Griffel mit zwo zugeſpitzten Narben (Stigma), welche zurückgebeugt ſind, hervor. Dieſer Griffel verlängert ſich, nachdem die Blume befruchtet worden. Der untere Theil des Piſtills, oder der Eierſtock, formiret faſt beſtändig zwo Capſeln, deren jede ſich mit einem Flügel endiget, welcher ſich, ſo wie die Frucht zur Reifung gelanget, verlängert. Dem Anſcheine nach waren alſo dieſe beide Flügel urſprünglich die Narben.

In jeder Capſel iſt ein einiger rundlicher Saame enthalten.

Der Eierſtock des Ahorns beſtehet bisweilen aus drey wie ein Kleeblatt ſtehenden Capſeln, und alsdenn ſiehet der Griffel wie ein Anker mit drey Armen aus, ſo wie hingegen mit zwey, wenn der Eierſtock nur zwo Capſeln hat.

Diejenige Art Ahorn, welche Sycomorus genannt wird, wovon wir unten ſprechen werden, trägt hangende Trauben, deren einige aus männlichen und unfruchtbaren, und andere aus männlichen und Zwitter-Blumen beſtehen.

Sorten. 1) Acer montanum candidum, C. B. Fr. Erable blanc de montagne, oder Erable Sycomore; T. weiſſer Berg-Ahorn, der Sycomorus, welcher fälſchlich Platanus genennet wird, wilder Feigen-Baum, iſt ein großer Baum, jedoch von keinem recht geraden Stamme. Seine Rinde iſt uneben und höckerig; und ſein Holz hart, und faſt beſtändig weiß. Er treibet, ſogleich beim Anfange des Frühlings, breite, dicke, in fünf ungleiche Flügel tief abgetheilte, Blätter hervor, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlich ſind, und hervorſtehende Rippen haben. Seine Blumen und Früchte ſind Traubenförmig. Man ſehe dasjenige nach, was wir bei dem allgemeinen Character des Ahorns geſagt haben. Es

Es giebt auch eine Varietät davon, an der die Blätter buntſtreifig ſind.

2) Acer campeſtre & minus, C. B. P. 431. Acer (campeſtre) foliis lobatis obtuſis emarginatis. LINN. *Sp. Pl.* 1055. **Der kleinere oder gemeine Ahorn, Masholder, Meveller. Der kleine Feld-Ahorn.** Fr. Petit Erable des Bois. Dieſe Sorte iſt in unſern Wäldern und Hecken bekannt genug. Sein Blatt iſt klein, in drey oder fünf ungleiche, ſtumpfe Einſchnitte abgetheilt, welche zwar nicht gekerbt, rings herum aber mit einen ziemlich hellen Grün gleichſam eingefaßt, jedoch unterwerts weißlicher, ſind. Seine Blumen ſtehen in kleinen Sträußern beiſammen, worauf ſich oben die Zwitterblumen befinden.

Man hat eine ähnliche Sorte davon in Canada bemerckt, wovon das Blatt aber größer iſt.

3) In Canada ſind vornehmlich zwo Gattungen berühmt; nehmlich der weiſſe und der rothe Ahorn.

Der **weiſſe Ahorn**, Acer Virginianum, folio majore ſubtus argenteo, ſupra viridi ſplendore PLVK. Acer montanum candidum, der **Virginiſche blühende Ahorn**, giebt einen überaus ſchönen Baum ab. Im Frühjahre und Sommer, ſehen deſſen breite Blätter oben glänzend-grün, und unten ſilberfarbig, aus; ſie ſind in fünf, etwas ausgezackte, Einſchnitte abgetheilt, und ſehen im Herbſte ungemein roth aus. Die Blumen daran ſtehen, längs den Aeſten, in kleinen Sträuſſern.

Der **rothe Ahorn**, Acer floribus rubris, folio majori ſuperne viridi, ſubtus argenteo ſplendente CLAYT. *Fl. Virg.* welchen verſchiedene in Canada beſonders **Platanus** nennen, wiewohl Einige dieſe Benennung dieſen beiden Bäumen ohne Unterſcheid zu geben pflegen, hat mit dem weiſſen Ahorn viel Aehnlichkeit. Durch ſeine rothe Blumen aber unterſcheidet er ſich am meiſten.

Dieſe

Diese Bäume sind vornehmlich, wegen des häufig daraus fliessenden Saftes, woraus Zucker gemacht wird, berühmt.

Von diesen beiden Sorten findet man bei Herrn Miller keine Erwähnung. Für den wegen dergleichen Saftes besonders berühmten Baum, welcher daher im Englischen der Zucker-Ahorn genannt wird, giebt er den Acer foliis quinque-partito-palmatis acuminato-dentatis LINN. an. Dieser Baum hat, einige Aehnlichkeit mit dem Norwegischen Ahorn (Acer Platanoides) dessen wir unten No 7. gedenken werden, wenn die Pflanzen noch jung sind; wenn sie aber stärker geworden, so sind die Blätter von diesem tiefer zerschlitzt, auch ist ihre Oberfläche nicht mehr so glatt, daher man sie denn leicht unterscheiden kann. Uebrigens aber glaubt Herr Miller, daß die Einwohner in America, von mehr als Einer Art der Ahornbäume, Zucker machen; wie er denn gefunden zu haben versichert, daß der, unten No. 6. beschriebene, Ahorn mit den Eschblättern, einen zuckersüßen Saft habe, und zwar in eben so grosser Menge, wie die übrigen Sorten. Als er im Februar einen Zweig von dem purpurfarbigen Ahorn abgeschnitten, hat er bemerkt, daß aus demselben einige Tage lang eine große Menge eines sehr süßen Saftes herausgeflossen.

4) In den Gegenden von Montpellier, und in andern Gegenden von Languedoc, findet man Acer trifolium C. B. *Pin.* 431. Acer (Monspessulanum) foliis trilobis integerrimis. *Prod. Leyd.* 459, oder den sogenannten Ahorn von Montpellier. Die Blätter sind in drey, fast gleiche, Einschnitte abgetheilt. Sie sind von einem schönen Grün, glatt, dicht und dicker, als die am Sycomorus. Die Blumen stehen in kleinen Sträußern beisammen, und oben befinden sich die Zwitterblumen.

Es giebt auch eine Varietät davon, an der die Blätter buntſtreifig ſind.

2) Acer campeſtre & minus, C. B. P. 431. Acer (campeſtre) foliis lobatis obtuſis emarginatis. LINN. *Sp. Pl.* 1055. Der kleinere oder gemeine Ahorn, Masholder, Meveller. Der kleine Feld-Ahorn. Fr. Petit Erable des Bois. Dieſe Sorte iſt in unſern Wäldern und Hecken bekannt genug. Sein Blatt iſt klein, in drey oder fünf ungleiche, ſtumpfe Einſchnitte abgetheilt, welche zwar nicht gekerbt, rings herum aber mit einen ziemlich hellen Grün gleichſam eingefaßt, jedoch unterwerts weißlicher, ſind. Seine Blumen ſtehen in kleinen Sträußern beiſammen, worauf ſich oben die Zwitterblumen befinden.

Man hat eine ähnliche Sorte davon in Canada bemerckt, wovon das Blatt aber größer iſt.

3) In Canada ſind vornehmlich zwo Gattungen berühmt; nehmlich der weiſſe und der rothe Ahorn.

Der weiſſe Ahorn, Acer Virginianum, folio majore ſubtus argenteo, ſupra viridi ſplendore PLVK. Acer montanum candidum, der Virginiſche blühende Ahorn, giebt einen überaus ſchönen Baum ab. Im Frühjahre und Sommer, ſehen deſſen breite Blätter oben glänzend-grün, und unten ſilberfarbig, aus; ſie ſind in fünf, etwas ausgezackte, Einſchnitte abgetheilt, und ſehen im Herbſte ungemein roth aus. Die Blumen daran ſtehen, längs den Aeſten, in kleinen Sträuſſern.

Der rothe Ahorn, Acer floribus rubris, folio majori ſuperne viridi, ſubtus argenteo ſplendente CLAYT. *Fl. Virg.* welchen verſchiedene in Canada beſonders Platanus nennen, wiewohl Einige dieſe Benennung dieſen beiden Bäumen ohne Unterſcheid zu geben pflegen, hat mit dem weiſſen Ahorn viel Aehnlichkeit. Durch ſeine rothe Blumen aber unterſcheidet er ſich am meiſten.

Dieſe

Dieſe Bäume ſind vornehmlich, wegen des häufig daraus flieſſenden Saftes, woraus Zucker gemacht wird, berühmt.

Von dieſen beiden Sorten findet man bei Herrn Miller keine Erwähnung. Für den wegen dergleichen Saftes beſonders berühmten Baum, welcher daher im Engliſchen der Zucker-Ahorn genannt wird, giebt er den Acer foliis quinque-partito-palmatis acuminato-dentatis LINN. an. Dieſer Baum hat, einige Aehnlichkeit mit dem Norwegiſchen Ahorn (Acer Platanoides) deſſen wir unten No 7. gedenken werden, wenn die Pflanzen noch jung ſind; wenn ſie aber ſtärker geworden, ſo ſind die Blätter von dieſem tiefer zerſchlitzt, auch iſt ihre Oberfläche nicht mehr ſo glatt, daher man ſie denn leicht unterſcheiden kann. Uebrigens aber glaubt Herr Miller, daß die Einwohner in America, von mehr als Einer Art der Ahornbäume, Zucker machen; wie er denn gefunden zu haben verſichert, daß der, unten No. 6. beſchriebene, Ahorn mit den Eſchblättern, einen zuckerſüßen Saft habe, und zwar in eben ſo groſſer Menge, wie die übrigen Sorten. Als er im Februar einen Zweig von dem purpurfarbigen Ahorn abgeſchnitten, hat er bemerkt, daß aus demſelben einige Tage lang eine große Menge eines ſehr ſüßen Saftes herausgefloſſen.

4) In den Gegenden von Montpellier, und in andern Gegenden von Languedoc, findet man Acer trifolium C. B. *Pin.* 431. Acer (Monſpeſſulanum) foliis trilobis integerrimis. *Prod. Leyd.* 459, oder den ſogenannten **Ahorn von Montpellier.** Die Blätter ſind in drey, faſt gleiche, Einſchnitte abgetheilt. Sie ſind von einem ſchönen Grün, glatt, dicht und dicker, als die am Sycomorus. Die Blumen ſtehen in kleinen Sträußern beiſammen, und oben befinden ſich die Zwitterblumen.

Durch dieſe Vermiſchung des Sandes mit dem Saamen, behält dieſer ſeine Kraft zu wachſen, indem er ſonſt entweder dieſelbe gänzlich verlieren, oder wenigſtens nicht in demſelben Jahre aufgehen würde. Eben dieſe Vorſicht mus man auch gebrauchen, wenn man den Saamen weit verſenden will.

Alle Sorten können in einer Baumſchule gezogen werden, und man nennet ſie alsdenn **Ahornbäume aus dem Saamen**. Man ſchätzet dieſelben höher, als diejenigen, welche in Waldern von ſelbſt aufgewachſen ſind.

Der Ahorn läßt ſich allerlei Arten von Erdreich gefallen. Er kommt ſehr leicht fort, wenn man ihn verſetzet; und es iſt ſogar unnütz, wenn man die Erde an den Wurzeln daran läßt. Beim Pflanzen mus man ihn niemahls kappen. Zum Verſetzen kann man Pflanzen von einem bis zehn oder zwölf Fuß hoch nehmen.

In die wilde Baumſchule mus man ſie zween Schuh weit von einander, in drey Schuh weit von einander entfernten Reihen, verſetzen. An dieſem Orte können ſie drey bis vier Jahre ſtehen bleiben, da ſie denn groß genug ſeyn werden, ſie an einen Ort, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, zu verſetzen.

Die erſte Sorte tauget ſehr gut, Plantagen nahe an der See davon anzulegen, oder die Plantagen ſolcher Bäume, die zu nahe an dem Meere ſtehen, zu bedecken. Denn, ſie breitet ſich ſehr aus, und hält die Feuchtigkeiten, welche insgemein durch den Wind von der See hergewehet wird, weit beſſer auf, als die andern Bäume.

Die zweyte Sorte giebt ſehr ſchöne Hecken ab, welche an ſolchen Orten, wo die Hagebüchen nicht recht fortkommen, ſehr gut gedeihen. Es giebt aber auch gewiſſe Arten von ſchlechten Boden, wo der Ahornbaum nicht ſo gut fortkommt, wie die Hagebuche. Wo demnach der Boden für die Hagebuche allzu ſcharf, trocken und kieſigt iſt, da kann man Ahornbäume, mit Beobachtung

eben

eben der Vorsicht, wie wir unten bei den Hagebüchen zeigen werden, hinbringen, und vier bis fünf Zoll hoch Erde um den Stamm schütten.

Der Ahorn wächst in Louisiana auf Hügeln, und es giebt deren weit mehr nach Norden, als in dem übrigen Theile der Colonie. Man hat aber bisher die eigentliche Sorte dieser Bäume noch nicht gehörig angegeben.

Der Saame von der sechsten Sorte, soll zu Ende des Maimonats völlig reif, und zum Säen tauglich, seyn.

In trockenem Boden will dieser Baum nicht recht fort, sondern er liebet feuchtes Erdreich. Er läßt sich durch Absenker, und sogar durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse, recht gut fortpflanzen. Die Nordostwinde sind ihm, vornehmlich wenn er noch jung ist, schädlich.

Die siebente Sorte kann, so wie wir vom Sycomorus gemeldet haben, nahe an der See gepflanzt werden, und nimmt sich nahe an einem Gebäude nicht so gut aus. Denn, der Sycomorus ist gern der Ergiessung eines süssen und dicken Saftes unterworfen, welcher aus den Blättern heraustritt, sich auf ihre Oberfläche ansetzet, und daselbst eine Menge Insecten, welche sie gänzlich durchlöchern, herbeilocket. Des Saft des Ahorns mit Maßholderblättern hingegen ist milchigt und scharf, so daß wenig Insecten Beute darauf zu machen suchen: und daher kommt es, daß seine Blätter selten angefressen und verderbt werden; indessen werden sie dennoch von den Käfern und Raupen besucht. Uebrigens sind diese Blätter glatt, und haben eine glänzende grüne Farbe, und fallen daher besser in das Gesicht, als die Blätter des Sycomorus. Dieser Baum wird auch aus dem Saamen gezogen, dessen er eine große Menge trägt, und der, wenn man ihn ausfallen läßt, so gut, als der von der gemeinen Sorte, aufgehet. Da man ihn aber auch aus abgeschnittenen Reisern ziehen kann, und diese sehr bald aufgehen, wenn sie im Herbste, sobald die Blät-

ter abgefallen sind, eingesetzt werden, so pflegt man ihn selten zu säen.

Die scheckige Sorte kann ebenfalls fortgepflanzet werden, wenn ein Reis davon auf einen gemeinen Stamm gepfropfet wird.

Die achte Sorte kommt in Italien in freiem Lande sehr gut fort, woselbst man sie ungemein hoch schätzet, weil ihre breite Blätter viel Schatten geben. Ich weis nicht, ob es nicht ein Vorurtheil ist, wenn man behauptet, daß sie in Frankreich nicht eben so gut fortkomme.

Den Norwegischen Ahorn preiset Herr Amtmann Engel vorzüglich an, und versichert von demselben, daß er das Ansehen der größten Bäume habe, vielen Saamen trage, und überall gut fortkomme. Seine Aeste werden dermaßen groß, daß sich allerlei Arbeiten daraus verfertigen laßen, und ihr Holz ist sogar härter, als der Stamm.

Die Blätter können nicht nur, anstatt des Strohes, zum Einstreuen gut zur Düngung gebraucht, sondern auch zum Futter gegeben werden. Es wächset dieser Baum sehr geschwind, und kann zu hohen Stämmen sowohl, als auch zum Schlag- oder Unter-Holz, gezogen werden.

Wenn die Pflanzschule gut gedeihet, so können die jungen Pflanzen, gegen Ausgang des Septembers im nächstfolgenden Jahre, bereits eine Höhe von einem Fuß erreicht haben. Man versetzet sie alsdenn in ein gehörig zubereitetes Erdreich, und bringet sie drey Fuß weit von einander. Man mus sich dabei sehr in Acht nehmen, daß man nicht die Wurzeln beschneide. Auf solche Art leget man die wilde Baumschule an. Nach drey oder vier Jahren bringet man sie an den Ort, wo sie beständig bleiben sollen.

Gebrauch. Die erste Sorte ist vor diesem sehr zu Lustgängen, Alleen, Hecken, Laubhütten in Thiergärten und dicken Gehölze gebraucht worden. Man ist aber nun-

nunmehr faſt gänzlich davon abgekommen, weil ſie nicht nur ihre Blätter ſehr früh verlieret, ſondern dieſe auch, wie wir vorher angeführt haben, ſehr leicht vom Ungeziefer angefreſſen werden. Siehe Schwamm.

Das Holz des gemeinen Ahornbaums iſt viel beſſer, als das Büchenholz, zum Gebrauch der Drechsler und Büchſenmacher, ſonderlich zu Schüſſeln, Bechern und Tellern; und wenn es viele Knoten oder Augen hat, wie es gern zu haben pfleget, ſo wird es von den Tiſchlern und Furnirern, zu eingelegter und gebeizter Arbeit, u. d. g. gar hoch geachtet, und von ihnen alsdenn gekräuſeltes Ahornholz, oder Pfauenſchwanz-Holz genannt. Auch wird es, um ſeiner Leichtigkeit willen, vielfältig zu muſicaliſchen Inſtrumenten, Flintenſchäften, Meſſerheften ꝛc. gebraucht; und wegen der weißen Farbe, die es hat, ſuchte und brauchte man es vor Zeiten zu Tiſchen, u. d. g.

Der Saft, welchen man aus verſchiedenen Sorten Ahornbäume, durch Hineinbohren oder Einhauen in den Stamm bekommt, iſt ſehr berühmt.

Das Holz der zweyten Sorte iſt voll Adern, und wird vornehmlich zu Saiten-Inſtrumenten gebraucht.

Sie giebt eben ſo wie die vorhergehende, einen kleberigen und zuckerſüßen Saft von ſich.

Das Holz vom weißen Canadiſchen Ahorn iſt manchmahl maſerig und buntfleckig. Herr Dühamel beſitzet Flintenſchäfte davon, welche ungemein ſchön ausſehen.

Ahorn-Zucker nennen die Wilden in Canada denjenigen, welchen ſie aus dem Safte, der von dem weißen Ahorn fließet, bereiten; und Maßholder-Zucker, den aus dem rothen Ahorn.

Gegen Ausgang des Winters machen die Wilden in Canada einen Schnitt in den Stamm dieſer Bäume, und laßen den Saft ab; hieraus machen ſie, durch die Gährung, einen ſehr angenehmen Liquor, oder Zucker, indem ſie denſelben bis zur Syrup-Dicke ausdünſten laſſen. Aus zwey hundert Pfund Saft bekommen ſie ge-

meiniglich zwölf bis funfzehn Pfund recht guten Zucker, welcher aber nicht so weiß ist, wie der aus den Zuckerröhren.

Der Saft ist, so wie er aus den Bäumen herauskommt, so klar wie das reinste durchgeseihete Wasser. Er ist ungemein kühl, und läßt im Munde einen überaus angenehmen Zuckergeschmack zurück. Das Ahorn-Wasser ist süßer, als das vom Maßholder; dagegen ist der Zucker vom Maßholder weit lieblicher, als vom Ahorn. Beide Arten Wasser werden für sehr gesund gehalten, und man hat niemahls bemerkt, daß, wenn Jemand davon getrunken, er die geringsten übeln Zufälle darnach verspührt habe, wenn er sich auch vorher durch die stärksten Bewegungen erhitzt gehabt, und sich über und über im Schweiße befindet. Dieser Liquor geht schnell durch den Urin ab. Wenn derselbe durch das Ausdünsten concentrirt worden, giebt er einen fetten, bräunlichen, beinahe durchsichtigen und ziemlich angenehm schmeckenden Zucker.

Nachdem man, zu diesem Behuf, eine Quantität Saft, z. E. 200 Maaß (Pintes), gesammelt hat, kochet man denselben in eisernen oder kupfernen Kesseln so lange, bis er so dick wird, daß sich das zähe Wesen nicht mehr wohl herum treiben läßt, und schäumet ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rühret man ihn beständig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünstung zu befördern. Sobald der Liquor die Consistenz eines dicken Syrups erhalten hat, so giesset man ihn in Formen, entweder von Erde, oder von Birkenrinde. Beim Erkalten wird der Syrup hart, und man hat alsdenn Brodte, oder Täfelein. Dieser Zucker ist ziemlich annehmlich, wenn man ihn gehörig hat einsieden laßen. Läßt man ihn zu stark einsieden, so bekommt er einen groben Zucker-Syrup-Geschmack.

Um dieſen Zucker ſchöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eiweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada ſchütten zwey bis drey Pfund Weizenmehl, auf zehn Pfund eingeſottenen Syrup. Er wird zwar alsdenn weißer, und von denenjenigen, welche dieſen Betrug nicht wiſſen, vorgezogen; er hat aber bei weitem nicht den mit einem lieblichen Geſchmack vergeſellſchafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemahl bei dem unverfälſchten Ahornzucker antrifft. Wenn dieſer Zucker gut ſeyn ſoll, mus er hart, braunroth, etwas durchſichtig, von einem lieblichen Geruch, und recht ſüß auf der Zunge ſeyn.

Man gebrauchet ihn in Canada eben ſo wie den aus dem Zuckerrohr; auch machet man allerhand Eingemachtes daraus.

Alle Ahorn-Sorten, welche ſich in Canada finden, geben keinen dergleichen Saft, woraus man Zucker machen könnte; vorerwähnte zwo Sorten aber liefern denſelben im Ueberfluß.

Zu Louiſiana findet man keinen Ahornzucker, ſondern ziehet bloß einen ſüßen Liquor daraus, welcher eine gute Magenſtärkung ſeyn ſoll.

Man ziehet aus der vierten Sorte ſehr ſchöne Hecken an, welche an Orten, wo es mit der Hagebuche nicht recht fort will, gut gedeihen. Sie behält ihre Blätter bis in den ſpäten Herbſt, und hält ziemlich die Kälte aus.

Da überhaupt der Ahorn in Frankreich von unſern Waffenſchmieden und Büchſenmachern für einen Baum von gleicher Beſchaffenheit mit der Eſche angeſehen wird: ſo läßt man ihn, beim Abtreiben der Wälder, faſt beſtändig unbehauen, damit ſich ein Jeder denſelben zu ſeinem beliebigen Gebrauche ſelbſt zurecht haue.

* Die meiſten Sorten des Ahornbaums, welche aus America kommen, können die Hitze ſehr wenig vertragen, ſo lange ſie noch jung ſind. Man mus daher ihren Saamen an einen bedeckten Ort ausſäen.

Denn, wenn die Pflanzen, wenn sie aufgehen, nur einen einzigen Tag der Sonne völlig ausgesetzt bleiben, so kommen wenige dererselben davon. Dieses ist besonders von dem Zuckerahorn richtig, von welcher immer die meisten Pflanzen zu Grunde gehen, wofern man nicht die Vorsicht gebrauchet, die Töpfe, in welche man den Saamen gesäet hat, in Schatten zu setzen. Denn, sobald man sie in die Sonne bringt, so setzen sich die Insecten daran, welche in Einem Tage ihre Saamenblätter abfressen, worauf die Pflanze sogleich verdirbt. Diese Vorsicht mus man demnach bei den meisten Sorten des Ahornbaums gebrauchen, wenn man sie aus dem Saamen ziehen will.

Der wilde Feigenbaum läßt sich verpflanzen, wenn er schon sehr groß ist, alsdenn aber mus sein Gipfel etwas behauen werden, den er aber, wenn sein Stamm erst einmahl wieder eingewurzelt ist, gar bald in völliger Größe wieder bekommt. Bei dergleichen Behauen aber müssen die verwundeten Stellen mit Blei, oder Oeltuche, oder auch mit einer Mischung von Blei und Mist, verbunden werden, sonst verdirbt der Baum von der eindringenden Feuchtigkeit. Dieser wilde Feigenbaum ist den Bienen sehr angenehm und nützlich, und ist daher auch weit öfter mit einem Honigthau bedeckt, als alle andere Bäume. Aus dieser Ursache finden sich auch häufige Insecten von allen Arten darauf.

Das Holz derer Ahornbäume, die man zum Kappen gebrauchet, hat die krausesten und buntesten Adern. Allein, die Bäume, die man dazu wachsen läßt, werden gar bald hohl, und man kann sich auf die Gesundheit ihres Holzes nicht verlaßen. In Hecken ist das Holz spröde, es wächst aber gar bald wieder nach dem Brechen oder Schneiden, wenn nur das kleinste Stück von der Rinde darauf nachbleibt.

Was die Cabinettmacher **Französisches Ahornholz** nennen, ist nichts anders, als die irregulär wachsenden

Theile

Theile des Stammes eines alten Ahornbaumes, der zufälliger Weise gesund geblieben ist. Derjenige Theil dieses Holzes, der nahe an der Wurzel eines alten Baumes sich befindet, ist gleichfalls sehr schön, und bisweilen ragen große Knoten aus dem Stamme dieses Baumes hervor, die, wenn sie durchgeschnitten und wohl poliret werden, sehr schön gemarmelte Adern haben.

Aus den großen Stämmen laßen die Müller gern ihre Oel- und Hirsen-Stampfen machen; auch können Bretter daraus geschnitten, und zu allerlei Hausrath, Tischen, Schränken, Stühlen, u. d. gl. gebraucht werden. Es können auch schöne Queües zum Billardspiel davon verfertiget werden; und diejenigen, welche Habichte zum Fang abrichten, pflegen denjenigen Stab, worauf sie die Habichte zu sitzen gewöhnen, gern und am liebsten von diesem Holze zu bereiten.

Aus dem, was Virgil von der Structur des Trojanischen Pferdes in folgenden Worten uns hinterlaßen: Praecipue cum jam hic trabibus contextus acernis staret equus, und woraus Einige, nicht ohne Wahrscheinlichkeit, schliessen, daß dieses berühmte Pferd aus dem Holze dieser Bäume verfertigt worden; ingleichen, wenn er, in einem seiner Gedichte den vortrefflichen Fürsten Evander zum Regenten erwählen, und unter der Gestallt eines Ulmenbaumes auf einen Thron von Ahorn setzen will, erzählet auch deutlich, daß man bereits in den ältesten Zeiten den Werth und die Eigenschaften desselben gar wohl erkannt habe, welches noch mehr bestätiget wird, wenn gewiß ist, wie Einige dafür halten, daß die kostbaren Tafeln der Alten, als des Cicero, Asinius Gallus, des Königs Juba, des mauritanischen Ptolomäus ꝛc. welche ihres kostbar gewellten Masers wegen, zum Theil dem Gewicht nach, mit gleich schwerem Golde bezahlt wurden, aus diesem Holze bestanden haben. Die größten Redner und Staatsleute haben diesen Baum zu ihrem Vergnügen unterhalten, und ihre

Liebe

Liebe zu denſelben gieng gar ſo weit, daß ſie ihn, ſtatt des Waſſers, mit Wein begoſſen.

Als ſich Cicero einſtmahls mit Quintus in eine Disputation einlaßen wollte, antwortete dieſer jenem: Er mögte ihm doch erſt ſoviel Zeit gönnen, ſeinen koſtbaren Ahornbaum mit Wein zu begieſſen.

Das Waſſer, welches aus dem Ahorn, wenn man in denſelben eine Oeffnung macht, häufig heraus rinnet, und an Farbe dem Birkenwaſſer ganz gleich, am Geſchmack aber noch etwas ſüßer iſt, ſoll nicht nur für den Scorbut ſehr gut ſeyn, ſondern auch, wie wir aus den Engliſchen Transactionen erſehen, zum Brauen mit ſo großem Vortheil gebraucht werden können, daß man nur den vierten Theil Malz zu nehmen nöthig habe, wenn, anſtatt des gemeinen Waſſers, dieſes Ahornwaſſer dazu angewendet wird.

Auf Veranlaßung des Berichtes, den Herr Profeſſor Kalm in die Schwediſchen Abhandlungen, a. d. J. 1751, von dem Zucker, der in Nordamerica aus dem Safte einer Art Ahornen bereitet wird, hat einrücken laßen, verſuchte Herr Olaus Johann Dalmann auf eben die Art, Zucker aus dem Safte ſchwediſcher Ahornen zu ſieden. Er ließ im Frühjahre mit einem Bohrer ein Loch ſchief, ein halb Viertheil tief, niederwerts in acht Ahornbäume bohren, darunter keiner jünger, als 30 Jahre war. In jeden ward ein Loch gebohret. In das Loch ſchraubete man gewöhnliche hölzerne Hähne, damit der Baum nicht öfter und länger flöſſe, als man wollte. Das erſte mahl wurden, innerhalb vier Tagen, 20 Kannen abgezapfet; man ſotte ſolche, ſieben Stunden lang, über Kohlenfeuer, und als das Ueberbliebene ſich geſetzt hatte, gab es $2\frac{1}{2}$ Pfund braunen Zucker. Das zweyte mahl floſſen aus eben den acht Ahornbäumen, in drey Tagen, 15 Kannen Saft, woraus man, nachdem ſolcher einige Zeit war geſotten worden, erſtlich ein halbes Pfund Syrup, nachgehends ein Pfund eben

eben ſolchen Zucker, wie vorigen, und zulezt acht Loth Pulverzucker bekam. Der Zucker hatte viel Süßigkeit, und einen eigenen, nicht eben unangenehmen, Geſchmack. Durch Raſiniren ließe er ſich ohne Zweifel ſchöner und beſſer ſchmeckend machen. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1754, teutſch. Ueberſetz. S. 236.

Vom Ahorn, und deſſen verſchiedenen Sorten, wie auch insbeſondere dem Ahorn-Zucker, kann man ſich in folgenden Schriften weiter belehren.

Von dem großen Ahorn, ſ. 62 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

Vom Virginiſchen Platanus, oder fremden Ahornbaum, ſ. das 63 St. derſ. v. d. J.

Von der auf dem Ahorn anzutreffenden klebrigten Feuchtigkeit, ſ. 70 St. des 3 Th. der geſellſchaftl. Erzählungen, Hamb. 1754, 8. S. 287, f.

Nachricht vom Ahornzucker: ſt. im 2 Th. des phyſikal. und öconom. Patrioten. Hamb. 1757, 4. 42 St. S. 335, f.

Die neueſte Nachricht vom Zuckerahorn: ſt. im 10 B. des allgem. öcon. Forſtmagaz. Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 273—296.

Von dem wilden Feigenbaume, ſ. Allgem. Haushalt. und Landwiſſenſch. 1 Th. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 594—597. Vom Ahorn- Maßholder- oder Lein-Baume, S. 628—632.

Nachricht von Ahornbäumen, abſonderlich denen, ſo Zucker geben, und ihrer Anpflanzung: ſt. im 1 St. des 9 B. der phyſ. ökonom. Auszüge, Stutg. 1767, 8. S. 50—61.

Von dem Zucker aus Ahornſafte, ſ. das 4 St. der nüzl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Commerzweſen betr. v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 187—191.

Von den deutſchen Ahornen, ſ. das 20 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

An account of a ſort of Sugar, made of the Juice of the Maple in Canada: ſt. im 15 B. der Philoſ. Tranſact. a. d. J. 1685, No. 171, S. 988.

Von dem Ahornbaume, handelt Hans Carl von Carlowiz, in ſeiner Anweiſ. zur wilden Baumzucht. Leipz. 1713, f. S. 321—325.

An account of the method of making Sugar from the Juice of the Maple-Tree in New England, by *Paul Dudley*: ſt. im 31 B. der Philoſ. Tranſact. N. 364, for Jan. — Apr. 1720, S. 27, f.

Memoire ſur le ſucre d'Erable, uſité dans le Canada: ſt. im 17 Th. des Nouvelliſte oecon. & litter. p. les mois de Mars & Avr. 1757, S. 80—82. T. überſ. u. d. T. Nachricht von der Zubereitung eines Zuckers aus dem Safte der Ahornbäume in Canada; aus des Hrn. *Duhamel* Traité des arbres & arbuſtes,

buſtes, Tom I. p. 32, überſ. ſt. im 3 St. des 19 B. des Hamb. Magaz. S. 291 — 297. desgl. im 2 Th. des phyſ. und ökon. Patr. S. 314, f.

Hiſtoire du Sucre d'Erable, par Mr. *Gautier*: ſt. im 2 Th. der Memoires de Math. & de Phyſ. preſentés à l'Acad. R. d. Sc. à Paris, 1755, 4. S. 378 — 392.

Chr. Albr. Gotth. Gruners Anmerkung vom Zucker aus den Ahornbäumen: ſt. im 19 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 36 — 41. und Franz. u. d. T. Procedé pour tirer du Sucre de l'Erable: im Journ. Encyclop. v. 1 Aug. 1761, S. 131 — 133, u. in No. 2 der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Vom Ahorn, ſ. Hrn. Guiot Forſt-Handbuch. Nürnb. 1771, 8. S. 6 — 8. Vom Sycomorus, S. 8, f.

De שקמים ſeu de optimis arborum ſpeciebus apud Ebraeos, & de officio curatorum, quos illis plantandis ac tuendi Davides præfecit, ad 1 Chron XXVII, 28. Autore *Sigism. Leber. Hadelich*: ſt. im 2 Th. der Actor. Acad. Elect. Mogunt. Erf. 1761, 8. S. 631 — 648, und handelt vom Sycomorus.

Du Sycomore, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hale*, IV Th. à Par. 1761, gr. 12. S. 115 — 123. De l'Erable, ſ. eb. daſ. S. 175 — 180.

Beſchreibung, wie Zucker in Nord-America von Bäumen gemacht wird, von Pet. Kalm: ſt. im 13 B. der überſetzten Schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 149 — 164; im 62 und 66 St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1755, und im 10 St. der Stuttg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1756. Deſcription de la maniere uſitée dans l'Amerique ſeptentrio-

Acetabulum, oder Cotyledon, heißt die ausgehöhlte Oberfläche der Drüſen, die in der Mutter trächtiger Schafe und Ziegen in die Höhe treten. Man nennet dieſe Höhle darum alſo, weil ſie wie ein Becken, oder wie eine Trinkſchale, ausſiehet, welches dieſen Thieren beſonders eigen iſt. Bei den Kühen ſind dieſe Drüſen bauchrund.

Acetabulum, Androſace vulgaris latifolia annua, TOVRN. *Inſt. R. H.* 123. Androſace (maxima) perianthiis fructum maximis, LINN. *Hort. Upſal.*, 36. Mannsharniſch, Nabel-Kraut mit der größten Hülle an der Frucht; eine Pflanze, welche verſchiedene Stengel treibet, die ungefähr einen halben Fuß hoch werden, rund und haarig ſind, und ſich oben in ſechs oder ſieben Stielgen theilen, welche gleichſam einen Sonnenſchirm darſtellen. Ihre Blätter ſind lang, breit, haarig, rippigt, wie am Wegewart, rings umher gekerbt, und breiten ſich nahe an dem Erdboden aus. Ihre Blume iſt klein, weiß, oben ausgeſchweift, und beſtehet aus fünf kleinen Blumenblättern. Wann ſie abgeblühet hat, kommt eine kleine kugelrunde Frucht, in der Größe einer Erbſe, zum Vorſchein, welche verſchiedene längliche und röthliche Saamen enthält. Ihre Wurzel iſt klein und faſerig.

* Sie wächſt in Oeſterreich und Böhmen unter dem Korn wild. Die Blumen kommen im April und Mai zum Vorſchein. Der Saame wird im Junius reif, und bald darauf verwelkt die Pflanze.

Acetabulum, Coryledon, oder Androſace, iſt auch eine Pflanze, die in der Tiefe des Meeres wächſt, der Herr Tournefort den Nahmen Acetabulum gegeben hat, weil ihre Blätter als wie kleine Becken formiret ſind, die denjenigen Maaße nicht ungleich ſehen, deſſen ſich die Alten ehemahls bedienet, und es Acetabulum, oder Eſſigkrug, genannt haben.

* *Acetarium*, oder Herbæ virides, oleo et aceto præparatæ, oder Salgama, nennet man verſchiedene Salat-

Kräu-

Kräuter, Gewächse zu Salaten, oder besondere Sa-läte, die von frischen Kräutern, Wurzeln, auch Blumen, wie andere Saläte, angemacht werden.

Von verschiedenen Salat-Kräutern, als der Endivien, Portulak, Bachbunen, Kresse, Rabünzen, frischen Cichorien, Sauerampfer, Pissenlit, der Rübsensaat mit ihrem Senfgeschmacke, und der jungen Peterstlge: s. den Arzt, eine medicin. Wochenschr. 3 Th. Hamb. 1760, 8. S. 376, f.

Anmerkung von Gewächsen zu Salaten: st. im 2 Th. des Schwed. Ökon. Wochenbl. für den Apr. Mai u. Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 54, S. 247, f.

Von den Salatkräutern s. das 14 Blatt der Berlin. Lesereyen, v. J. 1770, S. 212 — 214.

Josephi Lanzoni diss. de acetariis: s. in dessen Opp. omn. Lausannae, 1738, gr. 4. 3 Th. S. 299 — 304.

Car. Linnaei diss. de acetariis. Upf. 1756.

Jo. Fr. Schützens Abhandlung von dem Nutzen und Schaden derer Salate überhaupt, und derer gewöhnlichsten Salat-Pflanzen insonderheit. Leipz. 1758, 4. 20 B.

Acetosa, Anaxyris, Lapathum sativum acetosum, Oxylapathum, Oxys, oder Oxalis; **T. Sauerampfer, Säuerling, Ampferkraut, Süring, Sauerlamp;** Fr. Oseille, Ozelle, Surelle, und von einigen auch Pareille, Parelle, oder Patience sauvage genannt. Engl. Sorrel. Schwed. Syra. Den Sauerampfer hat der Ritter von Linné unter das Geschlecht der Grindwurzel (Lapathum) gesetzt, und eine besondere Gattung daraus gemacht, welche er Rumex nennet. Alle bekannte Sorten des Sauerampfers haben männliche und weibliche Blüthen an abgesonderten Pflanzen. Die männliche Blüthe hat einen dreyblätterigen Kelch, in welchem sechs Staubfäden stehen, die mit flachen länglicht runden Köblein gekrönt sind. Eine Blumendecke haben sie nicht. Die weibliche Blüthe hat ebenfalls einen dreyblätterigen Kelch; mitten in demselben stehet ein dreyeckiger Eierstock (Embryo), auf welchem ein dreyspaltiger Griffel stehet. Der Eierstock wird nachgehends zu einem dreyeckigen, glänzenden, braunen, pyramidenförmigen Saamen.

Der

Der Sauerampfer ist eins von den Hauptgewächsen in einem Küchengarten. Er hat einen sauerlichen Saft in sich, welcher ihn für die Küche überaus nützlich machet.

Die Sorten sind: 1. Der große oder Jungfer-Sauerampf, Fr. Grande Oseille, oder Vierge, Oseille à la Mequenne. Oseille à la Parisienne. Er besteht aus großen Blättern, wovon ein einziges zu einer maßigen Suppe hinlänglich ist, indem einige achtzehn Zoll lang, und sechs oder sieben Zoll breit sind. Diese aus Flandern gekommene, und in Moskau und Norden einheimische Sorte, ist grasgrün. Ihre Wurzel ist gelb. Sie blühet selten, und trägt keinen Saamen, ungeachtet sie einige länglichte und dünne Stengel hervorbringet. Das Blatt ist zärter, als an den andern Sorten, dabei aber härter und nicht so saftreich. Die Stielchen ihrer Blätter sind ganz kurz. Viele geben ihr den Vorzug vor den andern Arten, theils, weil sie nicht in Saamen aufschießt, theils auch, weil sie das ganze Jahr über zu haben ist. Morison nennet sie Acetosa Muscovitica sterilis, den Nordischen unfruchtbaren Sauerampfer, und Herr Miller giebt ihr den Nahmen: Acetosa (sterilis) foliis oblongis, pedunculis breviſſimis, raro florens.

2) Der rundblätterige oder französische Sauerampfer, Fr. Oseille ronde oder franche, gehöret eigentlich in den warmen Ländern zu Hause, jedoch läßt er sich in unsern Gärten recht gut ziehen. Seine Wurzel ist klein, und stark-kriechend. Sein Blatt ist unterschieden; bisweilen fast rund, bisweilen spitzig, und entweder mit, oder ohne, Ohren. Er ist gemeiniglich säuerlicher, als der lange, und von meergrüner Farbe. Die Stiele sind buschig, niedrig, mit Blättern besetzt, und kriechend. Diese Pflanze wächst nahe an dem Erdboden. Nach der Verschiedenheit, die man, nach der Versicherung des Herrn de Combes an den Blättern

Der Sauerampfer-Saft bringet die Dintenflecke aus dem Leinenzeuge heraus. Mit Scheuersande vermengt, dienet er zur Reinigung des Glases. Mit den Blättern reibet man die neuen getäfelten Fußböden, um ihnen eine Farbe zu geben.

Den gelben perennirenden, wie auch den langen Sauerampfer, gebrauchet man an vielen Orten gemeiniglich sowohl zur Speise, als auch in der Medicin.

Die wilde Sorte, welche sich auf den hohen Wiesen findet, könnte gar füglich, ob sie gleich trockener, härter und saurer ist, in Ermangelung der andern gebraucht werden.

Der lange, und der gelbe perennirende Sauerampfer, werden, nebst Mangold und andern Kräutern, zu Suppen genommen. Man machet einen Füllsel daraus, welcher unter Eiern, dünn geschnittenen Kalbfleische, und verschiedenen Fischen, verspeiset wird. Man bedienet sich dessen auch zum Färben der durchgeschlagenen Erbsen.

Sauerampfer-Füllsel. Nachdem man den Sauerampfer wohl gesäubert und abgespühlt hat, läßt man ihn sieden, thut ihn mit Butter in eine Casserole, gießet Sahne daran, schüttet Salz hinzu, und läßt es kochen. Um die Brühe etwas dicker zu machen, läßt man einige Eierdotter darinn zergehen, und richtet sie nachher an.

Man richtet den Sauerampfer auch zwischen zwo Schüsseln mit guter Butter, Salz und Pfeffer zu, nachdem man vorher alles darinn enthaltene Wasser hat ablaufen laßen.

Eier mit Sauerampfer. Eier mit Sauerampfer-Brühe. Siehe unter Ei.

Sauerampfer einzumachen. 1) Nachdem man den Sauerampfer gesäubert und rein abgespühlt hat, wirft man ihn in siedendes, und nachher sofort in frisches Wasser, läßt ihn alsdenn ablaufen, thut ihn in ein Fäßgen, füllet es mit Lacke an, machet es vest zu, und hebet es an einem kühlen Orte auf.

2)

2) Andere nehmen, zu Ende des Auguſts oder Septembers, Mangold, Lactuke, Spinat, Portulak, Peterſilie und Körbel, zu gleichen Theilen; Sauerampfer, als ungefähr das Drittel oder höchſtens die Hälfte dieſer geſammten Quantität beträgt; und etwas Zipolle. Nachdem man alles mit einander verleſen, und einige mahl rein abgeſpühlt hat, läßt man es abträufen, und trocken werden, hacket es nachher gröblich, und läßt es mit Waſſer in einem großen Topfe kochen, welchen man bis an den Rand anfüllet, und die Kräuter veſt hineindrücket. Man giebt nur ein ganz gelindes Feuer, damit die Kräuter nicht anbrennen. Man rühret ſie dann und wann um. Wenn ſie genug gekocht ſind, thut man ſie in Töpfe, füllet dieſe bis einen Zoll hoch von oben an, und bringet ſie ſofort an den Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Wenn ſie an Ort und Stelle ſind, gieſſet man geſchmolzene Butter oder Baumöl darüber, ſo daß die Töpfe bis eines Fingers dick angefüllt worden. Sie erhalten ſich auf dieſe Art den ganzen Winter hindurch. Hierbei iſt jedoch zu bemerken, daß ſie, wenn der Topf einmahl angeriſſen iſt, wegen der Butter leicht verderben und ſauer werden, und daß man ſie daher nacheinander verbrauchen mus. Aus dieſem Grunde iſt das Oel beſſer, indem dieſes, weil es beſtändig obenauf ſchwimmt, die Kräuter, ſo lange als man will, gut erhält.

Cultur des Sauerampfers. Der Sauerampfer, vornehmlich der lange, läßt ſich leicht in allerlei Art von Boden, ziehen. Man kann ihn im freien Erdreiche, vom März an bis in den Auguſt, ſäen. Er pflegt aber leicht von den Fröſten im Frühjahr Schaden zu leiden, vornehmlich im ſtrengen Erdreiche, daher iſt es beſſer, dieſes bis zum Anfange des Maimonats zu verſchieben. Man ſäet ihn theils auf eine ſchattige feuchte Rabatte, in Furchen, vier gute Finger weit von einander, theils als eine Einfaſſung um Beete, wo die Sonne nicht

sehr stark auftrifft. Da er, als Einfassung, mehr Luft und Platz hat, so dauert er auch daselbst länger. Wenn man nachher die, als Einfassung gezogene Pflanzen, in eine andere schattige Rabatte, zur Einfassung, acht bis zehn Zoll von einander versetzet, so werden sie größere Blätter bekommen, und noch länger dauern.

Der runde Sauerampfer kann durch Saamen fortgepflanzt werden; gemeiniglich aber geschiehet es durch Schößlinge, welche man von alten Stöcken abreisset, und wenigstens zwey Fuß von einander pflanzet.

Er kommt in allerhand Lagen sehr gut fort.

Da der große Sauerampfer keinen Saamen trägt, so ist er nicht anders, als durch die alten Stöcke, welche man in mehrere zertheilet, entweder im Frühlinge oder Herbste, fortzupflanzen.

Zum Säen des Sauerampfers gehört ein wohl zubereitetes und durchgearbeitetes Erdreich; denn der Saame ist dermaßen klein, daß er, wenn er viel Erdschollen und Steinwerk antrifft, gar nicht aufgehet, so daß man ganze Plätze leer findet. Zur Einfassung sowohl, als auf der Rabatte, machet man kleine und eben nicht sehr tiefe Furchen, worein man den Saamen so dünn und gleich, als möglich, streuet, und nachher mit einem halben Zoll Erde, höchstens, bedecket, und darüber noch etwas Misterde, oder wohlgebrochenen guten Mist bringet. Der Saame gehet innerhalb vierzehn Tagen auf. Das etwa darzwischen auf schlagende Unkraut gätet man fleißig aus. Bei trockener Witterung mus man ihn, so lange bis er recht aufgegangen ist, begiessen.

Wenn die aufgegangenen Pflanzen etwas dick stehen, ziehet man einige aus, damit die andern mehr Luft bekommen, und besser zunehmen. Die herausgezogenen kann man sofort auf andere Beete bringen. Man mus den Sauerampfer fleißig, so viel als nöthig ist, behacken. Nach sechs Wochen kann man ihn bereits abschneiden. Je öfter man ihn schneidet, ein desto zärteres Blatt bekommt

Buch-Klee, Buch- oder Buſch-Ampfer, Haſen-Ampfer, kleiner Wald-Sauerampfer, Buch-Brod, Gauch-Klee, Gauch-Brod, Guchgauch-Lauch, Guckgauch-Klee, Gukguks-Klee, Gukguks-Brod, Haſen-Klee, Herz-Klee, fünfblättriger Lotus, und Alleluja; Engl. Wood-ſorrel; Fr. Pain à Coucou. Eine perennirende Pflanze, welche in den Gärten gezogen wird, und von einem, dem Geſchmacke des Sauerampfers gleichkommenden, ſäuerlichen und lieblichen Geſchmack iſt. Sie treibet keinen Stengel, ſondern bloß Blätter, welche auf dünnen Stielgen ſtehen. Jedes Stielgen hat auf ſeinem Gipfel, drey wie ein Herz oder wie Kleeblätter geſtalltete, Blättgen, welche mehr breit als lang, und von einem bleichen und glatten Grün ſind. Dieſe Pflanze wächſt urſprünglich in Wäldern. Es giebt davon zwo Sorten, welche nur in Anſehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterſchieden ſind, indem ſie bei der einen gelb, und bei der andern weiß ſind.

Die Blumen ſind glockenförmig, mit fünf regulären, und wie eine Roſe ſtehenden, Blumenblättlein. Der Griffel (Piſtill), welcher aus dem Blumenkelche entſpringet, wird zu einer länglichten häutigen Frucht, welche fünf Saamencapſeln hat, die ſich auſſenher von unten bis oben öffnen, und einen ganz kleinen, glänzenden und braunröthlichen Saamen enthalten, der, wegen der Schnellkraft der ihn umgebenden Haut, aus ſeinen Zellen heraus ſpringet.

Die auf unſern Bergen gemeine Sorte, Oxys lutea, C. B. **Sauerklee mit gelber Blume**, ſtellet eine Art von Mittelgewächs zwiſchen einer Staude und einem Kraut vor. Ihr Hauptſtengel iſt dünn, röthlich und ziemlich veſt. Die Blumen kommen nach dem Gipfel zu, aus dem Winkel einiger Blätter oder Blattſtiele hervor. An dem unterſten Theile, welcher von gehöriger Länge iſt, die Blume über den Blättern der Zweige

hinaus

ruhen, zu bedecken, und darüber trockene Streu, nach Beſchaffenheit der Rauhigkeit der Witterung, zu breiten. Andere ſetzen ihn unter eine Glocke. Leztere Art iſt, ſowohl zur Beförderung des Wachstums, als auch zur Erhaltung, ſicherer. Uebrigens mus man allemahl dem Saueramp fer, ſoviel als möglich, Luft geben, weil ſonſt das Blatt weiß, und ohne Geſchmack, wird.

Den an ſeinem Orte zurückgelaßenen, bedecket man, wenn er im Februar zu treiben anfängt, mit trockenem Stroh, weil er ſonſt von dem Froſte verdirbt. Und, wofern man den Rebhühnern, welche ſich um dieſe Zeit einzufinden, und ihn zu verzehren pflegen, nicht beikommen kann, ſo leget man entweder eine Menge Reiſer und abgeſchnittene Weinreben darüber, oder ziehet ein Netz, welches auf Reifen ruhet, die man von Klafter zu Klafter mit den beiden Enden in die Erde geſteckt, und in der Mitten vermittelſt einer Latte nach der Länge zuſammen gebunden hat, darüber. Auf eben dieſe Art kann man auch die Spinatpflanzen in Sicherheit erhalten.

Wenn das Blatt endlich im Februar, etwas eher oder ſpäter, nach Beſchaffenheit der Jahre, zum Einſammeln tauglich iſt, thut man alsdenn beſſer, wenn man es mit ſeinem Stiele abpflücket, als daß man es abſchneidet. Das Blatt wächſet immer, bis in den Mai, nach, da alsdenn ſein Stengel in die Höhe zu ſchießen anfängt. Wem es um den Saamen nicht zu thun iſt, kann die Pflanze, ſo oft ſie nachſchießt, ſchneiden. Sie treibet nachher neue Blätter nach, derer man ſich eben ſo, wie der erſtern, bedienet. Da ſie aber zu dieſer Jahreszeit mehr Kraft hat, ſo brauchet man zu dem gewöhnlichen Behuf eine weit geringere Quantität. Dieſe Verrichtung nimmt man mit dem runden Sauerampfer, im Anfange des Julius, vor. Die nachher ausſchlagenden Blätter ſind überaus zart, und zum Küchengebrauche weit beſſer, als die vorhergehenden.

Der lange und der runde Sauerampfer dauern zehn bis zwölf Jahre; nur mus man ſie, wenn ſie alt zu werden anfangen, köpfen, oder bis auf die Erde abſchneiden; dieſes verurſachet, daß ſie neue Ausſchößlinge treiben, welche dieſelben wieder verjüngen. Auch mus man das zwiſchen den Wurzeln ſich einflechtende Unkraut, vornehmlich das Hundsgras, oder die Päden, fleißig herausſchaffen. Uebrigens werden dieſe zwo Sorten Sauerampfer auf gleiche Art gepflanzt und gezogen.

Der Saame des langen Sauerampfers wird im Julius geſammelt. Wenn die grüne Capſel oder Hülſe braunroth geworden iſt, ſchneidet man den Stengel ab, und läßt ihn auf einem Tuche, einige Tage lang, an der Sonne liegen, damit der Saame recht reif werde. Andere ſchneiden den Stengel nicht ab, ſondern fahren mit der Hand rings herum, und raufen eine Handvoll Saamen nach der andern ab; mit der leztern Art gehet es zwar etwas langſamer zu, allein der Saame trocknet darnach leichter, und nimmt nicht ſo vielen Platz ein. Wenn man ihn auf der Stelle ſichtet oder ausſchwinget, bleibt er zwey Jahre hindurch gut; und läßt man ihn in ſeiner Capſel, ſo erhält er ſich vier Jahre lang. Die Vögel ſind nach dieſem Saamen ſehr begierig, und man mus dieſelben davon, ſo lange er noch auf dem Stocke ſtehet, ſo viel als möglich, abhalten.

Beim Einkaufen dieſes Saamens wird man öfters betrogen, weil manche Saamenhändler, unter dieſem Nahmen, auf den Wieſen geſammelten Sauerampfer-Saamen, verkaufen.

Die übrigen Sauerampfer-Sorten werden gar nicht gezogen. Will man ſich aber damit abgeben, ſo darf man nur eben dieſelben Vorſchriften, welche wir in Anſehung der Cultur des langen Sauerampfers angegeben haben, beobachten.

hinaus tragen zu können, ſtehen zwey gerade Stielgen, an deren äuſſerſten Ende ſich ein bleichgelbes Blümlein befindet. In dem Clima von Paris kommt daſſelbe im Mai und Junius zum Vorſchein. Ihre Blättlein ſtehen, je drey und drey, an dem Ende eines Stielgens beiſammen, welche ſich von ſelbſt in zwey zuſammenſchlagen, wie ein Herz geſtalltet, zart, und ſäuerlich von Geſchmack ſind.

Die gewöhnliche und in der Medicin gebräuchlichſte Sorte, Oxys flore albo, T. **Gemeiner Sauerklee mit weißer Blume**, hat eine milchweiſſe Blume. Sie wächſet in den Wäldern, und zwar allemahl an ſchattigten Orten. Sie findet ſich auch ſehr oft auf Mauern, und verlanget einen ſandigen und ſchattigten Boden. Sie läßt ſich, ſowohl aus Saamen, als auch durch Schößlinge, welche man von den Stöcken abreiſſet, und im Mai und April wieder einſetzet, fortpflanzen. Wann der Saame reif iſt, wird er durch die Schnellkraft der Saamencapſel weit weg getrieben; daher es ſchwer hält, den Saamen zu ſammeln; denn, wenn er reif iſt, ſo ſpringen die Hülſen auf die erſte Berührung entzwey, und laßen den Saamen fallen. Man ziehet ſie in den Gärten, bloß ihrer Blätter wegen, welche eben ſo, wie der Sauerampfer, ſchmecken, und ſich auf gleiche Art gebrauchen ließen. Bei ihrer ganzen Cultur kommt es hauptſächlich darauf an, daß man ſie im Schatten, und nach Norden, ſetze. Dieſe Pflanze dauert drey oder vier Jahre, und läßt ſich zu jeder Zeit erneuern.

Damit ihre Blätter zärter werden, ſchneidet man ſie von Zeit zu Zeit ab, und begieſſet ſie fleißig bei heiſſer Witterung.

* Den Nahmen **Alleluja** hat der Sauerklee daher erhalten, weil er um Oſtern blühet, da man in der Kirche das Alleluja ſinget; und die Benennung **Gukguks-Klee**, und **Gukguks-Brod**, deswegen, weil er im April und zu Anfange des Mai, wenn der Gukguk

Gukguk zu ſchreien beginnet, oder, wie Andere wollen, weil ihn der Gukguk gern zu eſſen pfleget.

Der Sauerklee mit weißer Blume, iſt eigentlich diejenige Sorte, welche das Collegium Medicum zu Londen zum Arzneigebrauch verordnet hat; hingegen wird der aufrechte gelbe americaniſche Sauerklee, Oxys lutea Americana erectior TOVRN. insgemein zu Markte gebracht, welcher lange nicht ſo gut iſt, und ſehr wenig Geſchmack hat. Allein, die Leute, welche Arzneikräuter für den Markt bauen, haben dieſe Pflanze in ihren Gärten gezogen, weil ſie hoch wächſt, und ſich ſtark ausbreitet, ſo daß ſie ſolche leichtlich ſammeln, und Büſchel-weiſe zum Verkauf zuſammenbinden können; da hingegen die wahre Sorte dicht am Boden wächſt, und jedes Blatt mit ſeinem Stengel aus der Wurzel kommt, daher es beſchwerlich iſt, ſie in Menge zu ſammeln. Diejenigen aber, welche ſie zur Arznei gebrauchen, müſſen Acht haben, daß ſie die rechte Sorte bekommen. Ihre rechte Zeit iſt allemahl im Frühling; hingegen wird die andere Sorte niemahls vor Mitte des Sommers zu Markte gebracht.

Die Sorte mit gelber Blume iſt zart, und mus im Winter unter einem Trog gehalten werden; ſonſt verträgt ſie die Kälte nicht, wenn ſie ſtreng ſeyn ſollte.

Der ſäuerliche Geſchmack verſchwindet bei dem gedörrten Kraute ziemlich, daher der Sauerklee unter diejenigen Pflanzen gehört, die grünend von ganz andern Kräften ſind, als gedörrt.

In warmen Ländern zeigen ſich die Blättlein, wie eine herba ſenſitiva; denn, wenn man mit einem Finger nahe dazu kommt, ſo fahren die drey Blättlein zuſammen. In unſerer Himmelsgegend aber dienen dieſelben dem Landmanne oft ſtatt eines Wetterglaſes, indem die Kleeblättlein bei hellem Himmel ausgebreitet, bei regneriſch kaltem aber zuſammengezogen ſich ſehen laßen, und wenn Ungewitter vorhanden ſind, die Blätter über ſich gerich-

gerichtet ſtehen, als wenn dieſes Kraut gleichſam, wie ſich Hier. Tragus ausdrückt, wider das Ungewitter ſtreiten wollte. Man will auch gewiß angemerkt haben, daß, wenn dieſes Kraut häufige Blümlein hervorbringet, ein naſſer Sommer folge, oder in demſelben Jahre viel Gewäſſer und ſtarke Platzregen kommen; wenn deren aber wenig wären, ein dürres und trockenes Jahr dadurch angedeutet werde. Siehe *Johnſtoni* Thaumatographia. Claſſ. V. c. 43.

Es iſt ſo leicht keine Pflanze zu finden, deren ausgepreßter Saft, auf dem Feuer in einem Glaſe abgeraucht oder verdämpft, ſoviel Salz hinterläßt, wie der Sauerklee; und dieſes Salz hat die Tugenden des grünen Krauts, nur zu wenig Granen eingenommen. Darneben hat es in der Oeconomie den vortrefflichen Nutzen, die Mähler und Flecken aus der Leinwand und den Kleidern zu bringen, daher man es auch Mähler- oder Flecken-Kraut nennet. Einige gebrauchen auch die Blättlein dazu, und waſchen nebſt der angeriebenen grünen Farbe auch den Flecken mit heraus. Den mediciniſchen Gebrauch übergehen wir hier.

Beſchreibung des Sauerklees, ſeiner verſchiedenen Arten und Eigenſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f. ſt. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen. Leipz. 1756, 8. S. 104 — 108.

Jo. Franci herba Alleluja, botanice conſiderata, ex veterum & recentiorum decretis, imprimis propria praxi in nupera 1703 & 1704 febre epidemica Vlmae obſeruata. Vlmae, 1709, 12. 17 B.

Milz Abhandlung von dem Gebrauch und der Anpflanzung der Acetoſella oder des Sauerklees: ſt. im 41 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Rädig. Feid. Ovelgün Trifolium acetoſum Enteroceles remedium variaque, alia de hac herbula, & nonnulla de ejus ſale eſſentiali: ſt. im 2 Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. N. C. Norimb. 1761, 4. Obſ. 44, S. 168 — 175.

Dan. Gottfr. Schrebers ökonomiſche Beſchreibung des Sauerklees: ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften ꝛc. 3 Th. S. 8.

Acetum, Fr. Vinaigre; ſiehe Eſſig.

Achar, ſiehe Achiar.

Achat.

Acharner, siehe Fleisch-begierig machen.

Achat, Acharstein, Agath, Agathstein, Agstein, Augstein, L. Achates, Achata, Achatites lapis, Fr. Agate, ein Edelstein, welcher härter und glätter ist, als der Jaspis. Er wird wegen der verschiedenen Mischungen seiner Farben geschätzt, welche öfters Bäume, Früchte oder Kräuter, manchmahl Wolken, und sogar Thiere, vorstellen. Diejenigen Achate, welche Arten von Bäumen vorstellen, heißen Dendrachate oder Baumachate, und diejenigen, wo verschiedene Farben gleichsam über einander getragen sind, oder welche aus unterschiedenen gefärbten Lagen oder Schichten bestehen, Onych (Onyx.)

Die Kunst kann hier die Natur nachahmen. Wenn man auf einen schlechten, geschliffenen oder eingefaßten Achat verschiedene Mahlereien haben will, so gehet dieses am besten mit den grauen, oder sogenannten Chalcedoniern an. Z. E. Man nimmt aufgelöstes Silber, zeichnet damit, vermittelst einer Feder, mehr als Einmahl auf den Stein, und läßt den Stein jedesmahl an der Sonne trocken werden, so bekommt der Achat dort eine braune Farbe, die aber nach wiederhohltem Aufstreichen und Abtrocknen röthlich wird. Vermischt man hernach mit diesem aufgelöseten Silber den vierten Theil Ruß und rothen Weinstein, so wird die abgerissene Mahlerei lichtbraun, oder graubraun. Nimmt man aber anstatt des Russes und Weinsteins eben soviel Federalaun (Alumen plumosum), so wird die Mahlerei schwärzlich und violenblau. Von aufgelöseten Golde wird die Mahlerei lichtbraun; hingegen von aufgelösetem Wißmuth weißlich und undurchsichtig. Mischet man aufgelöstes Queckſilber und Gold durcheinander, so wird die Mahlerei braun. Mit den übrigen aufgelöseten Metallen läßt sich nichts wohl auf den Achat mahlen. Man streichet oder schreibet allezeit das mit einer Feder, und zwar mit einer recht geschickten und leichten Hand, darauf hin, was

trefflichen Würze bei geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, Fasanen, jungen kalekutischen Hähnen, jungen Rebhühnern, u. d. gl. mit dem Unterscheide, daß man, zu Fasanen und Rebhünern, den Achiar in Scheiben zerschneidet, und in dergleichen dünnen Schnittgen mit dem Federvieh verspeiset. Man läßt ihn allemahl vorher in siedendem Wasser mürb werden, thut ihn nachher nebst etwas Brühe, Essentz oder durchgeseihetem Saft, in eine Casserole, läßt es mit einander eine Weile über dem Feuer stehen, und leget nachher diesen Ragout über die Stüke des Bratens. Siehe die besondern Artikel davon.

Man pflegt auch den Achiar, nach dem verschiedenen Geschmacke, zu Ende der Mahlzeit, um den Magen zu stärken, und die Verdauung zu befördern, zu essen. Diese Wirkung können wenigstens eben so gut dem Essig, der Citrone, dem Pfeffer, und denen andern Specereien, zugeschrieben werden, woraus die Brühe bestehet, worinn der Achiar beständig liegen mus, wenn er sich gut halten soll. Uebrigens ist es, natürlicher Weise, ein überaus scharfes Gericht.

* Man machet den Achiar, ausser dem Bambou-Rohre, welcher mit gutem Cocos-Essige eingemacht wird, auch von andern grünen Früchten, von zarten grünen Melonenschnitten, von Wurzeln und Kräutern, als: Meerportulak, indianischen Spargel, und dergleichen. Doch leget man nicht eine jede Frucht besonders ein, sondern, es werden ihrer viele, von unterschiedenen Gattungen, zusammen in eine Flasche, oder auch wohl in irdene Töpfe, gethan, die ungefähr einen Fuß hoch und eben so breit sind, aber immer enger und enger zusammenlaufen. Die Chineser auf den Inseln, machen sonderlich deren viererlei Art, und treiben großen Handel damit. Der beste Achiarbambou aber kommt aus Persien; und die Holländer bringen viel davon mit nach Europa.

Das

Das Bambou-Rohr ſtößt junge, zarte, doch zuweilen Arms-dicke Schößlinge hervor. Dieſe gräbt man tief aus der Erde, und kochet ſie ein wenig in Waſſer, ſo wie man hier zu Lande mit dem Spargel thut. Ferner ſchneidet man ſie in Scheiben, beſprenget dieſelben mit Salz, und leget ſie einige Tage in die Luft, jedoch ſo, daß ſie nicht gar zu trocken werden; darnach ſchüttet man ſie in Töpfe, und übergießet ſie mit Palm-Weineſſig, welcher zuvor mit grob-geſtoßenem Senfſaamen bis auf die Hälfte eingekocht worden. Solche Töpfe werden wohl verbunden, und zum Gebrauch aufgehoben, auch an fremde Orte verſendet. Die eingelegten Stückgen Rohr ſehen blaßgelb aus, und ſind ſo dicht und veſt, als die eingelegten Pfeffergurken, und laßen ſich auch eben ſo zerſchneiden.

Abhandlung von der Acia, von Dorothea Friderica Antonetta von E*** ſt. im 105 St. der der Hannover. Beitr. zum Nutzen und Vergn. a. d. J. 1759.

Achillea, oder Achillaea, Achilleum, DOD. Carpentaria, Chiliophyllum, Herba militaris, Melophyllum, Miles fortiſſimus, Millefolium *Offic.* Millefolium terreſtre majus. CORD. Millefolium Stratiotes pennatum terreſtre I. B. Myriophyllum, Stratiotes millefolia. FUCHS. Supercilium Veneris. Teutſch: Garbe, Garbenkraut, Garve, Garven, Gerbel, Gervel, Karvekraut, Kelken, Reinefaſe, Sachfriß, Schabab, Schafgarbe, Schafrip, Tauſendblatt. Franz. Herbe à la coupure, Herbe militaire, Herbe aux Voituriers, Millefeuille. Engl. Milfoil yarrow. Die unter dieſer Geſchlechts-Benennung begriffenen Pflanzen haben eine Menge Blätter, welche ganz kurz, in ſehr viele zarte Zaſern zertheilt ſind, und aus verſchiedenen Federchen oder ſchmalen Flügeln beſtehen, die ſich in eine Spitze endigen, und ohne Ordnung längs einer Rippe ſtehen. Die kleinen Blümlein, welche an den

mit einigen Päckgen von Blättern besetzten Stengeln zu oberst zahlreich sich befinden, sitzen so gedrungen beisammen, daß sie eine flache Dolde (Umbella) bilden, obschon die Pflanze selbst nicht unter die Tournefortische Classe der Doldengewächse, sondern vielmehr unter die zusammengesetzten gestirnten oder Strahlen-Blumen (Herbæ flore radiato), gehöret. Diese Strahlenblume bestehet aus vielen röhrigen Blümgen, die Zwitterblumen sind, und die Scheibe der Blume ausmachen. Die weiblichen Blumen sind eigentlich Halbblumen, und stehen rings um den Rand herum; die Blumendecke derselben strecket sich auf einer Seite wie eine Zunge aus, welche die Strahlen ausmacht; sie stehen sämmtlich in einem gemeinschaftlichen schuppigten, und fast cylindrischen, Kelch beisammen. Von den Zwitterblumen hat eine jede fünf kurze zarte Staubfäden, welche bei einem kleinen Eierstock stehen, welcher sich unten auf dem Grunde befindet, und auf einem wollichten Beet, oder einer Art von Pflaumfeder, ruhet. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einiger eirunder Saame, an dem eine ganz kleine Feder hängt.

Wir haben gesagt, daß die Blumen dieses Pflanzengeschlechts gemeiniglich gestirnte oder Strahlen-Blumen seyn, weil die Herren, Tournefort und Linné, eine gewisse Sorte dafür erkennen, welche viel Blumen in Sträußern hervorbringet, jedoch nacket und ungestrahlt ist. Es ist dieses das Millefolium Orientale altissimum luteum Abrotani folio, *Cor. Inst.* oder Achillea foliis pinnatis supra decompositis, laciniis linearibus distantibus. *Flor. Leyd. Prod.* 175. oder die kleinste orientalische Schafgarbe, mit dem Wermuthblatt, und gelben Blumen.

Herr von Linné rechnet zu dem Achillea-Geschlechte verschiedene Pflanzen, welche Tournefort Ptarmica nennet.

Es

Es giebt verschiedene Sorten Schafgarbe. Die Herren von Hazen führen deren sechszehn an, welche insgesammt, eine einzige ausgenommen, im freien Lande aushalten. Die purpur-rothen oder goldgelben u. s. f. gereichen einem Garten zur ausnehmenden Zierde. Die Blume dauert einen großen Theil des Sommers hindurch, und bis zum Eintritt des Winters. Sie breitet sich sehr weit aus, und läßt sich durch Wurzelstöcke fortpflanzen.

1) Diejenige Schafgarbe, wovon dieses Pflanzen-Geschlecht seine Benennung bekommen zu haben scheinet, oder das Millefolium, wächst auf allen Feldern, und an den Seiten der Geh-Wege, woselbst sich deren Wurzeln sehr weit ausbreiten, und dieselbe sich auch stark durch den Saamen vermehrt. Für die Ackerleute und Gärtner ist sie ein sehr beschwerliches Unkraut. Ihre Federchen sind gezackt, dunkelgrün, und von einem etwas scharfen Geschmack. Sie treibt aus dieser perennirenden Wurzel meistens nur Einen, bisweilen etliche, ungefähr anderthalb Schuh hohe, gerade, eckige, haarigte, röthliche, und nach ihrer Spitze zu ästige, Stengel. Die Wurzel ist holzig und zaserig. Die Kräuterkundigen nennen diese Sorte gemeiniglich: Millefolium vulgare album *C. B.* die gemeine Schafgarbe mit weisser Blume. Ihre Blume, welche im Mai, und bis in den August, erscheinet, ist würklich mehrentheils ganz weiß, oder nur in der Mitte etwas bräunlich; doch findet man sie auch bisweilen fleischfarbig, oder wohl ganz purpur-roth, und in Frankreich ganz und schön goldgelb, welches aber bloße Varietäten sind, und übrigens in Ansehung der Farbe ihrer Halbblumen, gar schön aussehen.

2) Achillea (Tomentosa) foliis pinnatis hirsutis, pinnis linearibus dentatis. LINN. *Sp. Pl.* 897. Millefolium tomentosum luteum *C. B.* die wollichte Schafgarbe mit gelber Blühte, oder die sogenannte Schaf-

garbe von Montpellier, und welche in Languedoc gemein ist. Sie hat einen Geruch. Die Blätter sind niedlich eingeschnitten, und mit einer Art von Wolle bedeckt. Die Blumen haben eine glänzende gelbe Farbe, und bleiben lange Zeit schön. Diese Pflanze machet keinen hohen Wuchs, und wird selten über acht bis neun Zoll hoch.

3) Achillea (*Nobilis*) foliis bipinnatis, inferioribus nudis planis, superioribus obtusis tomentosis, corymbis convexis confertissimis. LINN. *Sp. Pl.* 1268. Millefolium nobile TRAG. T. Edles oder süßes Garbenkraut, Fr. Petite Tanésie blanche, kommt der ersten Sorte, oder der gemeinen Schafgarbe ziemlich gleich; die Blätter aber haben eine blaß-grüne Farbe, sind auch nicht so lang, und so stark eingeschnitten, wie bei jener; diese haben einen ziemlich starken und angenehmen Gewürz-Geruch, der dem Campher nahe kommt, wenn sie zwischen den Fingern gerieben werden. Sie wächst auf den Alpen.

Gebrauch. Die Schafgarbe hat darum den Nahmen Achillea bekommen, weil, wie Plinius sagt, Achilles, der selbst vom Centaur, Chiron, in der Kunst, Wunden zu heilen, unterrichtet worden ist, den Telephus, welcher von seinem eigenen Schwerdte verwundet wurde, mit dieser Pflanze geheilet hat. Wie sie denn auch, eben dieser heilenden Kraft wegen, Carpentaria, Herbe du Charpentier, genennet wird, wie sie denn wirklich, wenn man sie zerhacket, und auf die frischen Wunden leget, dieselben gar bald heilet.

Wider giftiger Thiere Stiche, und bei Vernagelung der Pferde, ist dieses Kraut, zerstoßen und aufgelegt, ein unfehlbares Mittel.

Die erste Sorte ist dermaßen gemein, daß sie selten einen Platz in den Gärten bekommt, sondern man trift soviel, als in den Apotheken gebraucht wird, auf den Feldern an.

Die

Die zweyte Sorte kommt, durch die Cultur, in freien Lande, an dürren Orten, und in der stärksten Hitze, fort. Man kann sie durch Abtheilung der Wurzeln vermehren, welches am besten im März oder October geschiehet.

Die dritte Sorte ist eben so dauerhaft, wie die erste, und braucht also wenig Wartung.

* Ohne des mannigfaltigen medicinischen Nutzens der Schafgarbe zu gedenken, dessen Erzählung einige Seiten einnehmen würde, bleiben wir bloß bei dem äusserlichen und öconomischen Gebrauche derselben.

Der untern Blätter, welche sogleich im ersten Frühling hervorsprossen, bedienen sich unsere Hausmütter, die Oster-Eier ohne Kosten damit zu färben; denn, weil sie ihre grüne Farbe fahren laßen, wenn sie auf Eier gebunden, und damit gesotten werden, so werden diese dadurch sehr lieblich und künstlich gezeichnet.

Sie wächset nicht nur auf Wiesen, sondern auch sehr gern auf Frucht- besonders auf Haber-Feldern, weil diese vor dem Winter nicht gestürzt zu werden pflegen, und mithin die perennirenden Wurzeln sich daselbst besser bestocken können, als wodurch sie sich viel leichter fortpflanzt, als durch den Saamen, zumahl dieser zum öftern nicht gänzlich reif wird. Das Vieh frißt sie nicht gar gern; denn, sie ist bitter und herb anziehend am Geschmack, nähret auch daher, ob sie gleich übrigens nicht ungesund ist, kärglich. Diese anziehende Eigenschaft läßt sich aus dem rothen Fleck, welchen, wie Tournefort berichtet, und erfahren hat, der frische Saft und Kraut zurück läßt, wenn etwas davon auf blau Papier kommt, schon ehe man sie kauet, mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit vermuthen. Am Geruch hingegen ist sie sehr arm, ja, es ist derselbe nur kaum zu spühren, und doch giebt sie, beim Destilliren, ein blaues Oel, dergleichen man auch aus den Camillen erhält.

Ein aus der Schafgarbe gesottenes Gurgelwasser, ist wider die Mundfaule, als ein schnell zu habendes Hausmittel, schon längstens berühmt; und wider Kopfschmerzen räthet Tabernämontan an, Tücher in den frisch ausgepreßten Saft zu tunken, und warm über den Kopf zu legen.

Wegen ihres vorzüglichen Nutzens, den sie als ein Wundkraut bei frischen Verwundungen leistet, stehet sie durchgehends schon, von den ältesten Zeiten an, bis izt, hierinnen in einem so guten Ruf, daß sie der Wundercur und Geschichte, welche man beim Hollerius, von einer abgeschnittenen, und hiermit glücklich und bald wieder zusammengeheilten Bauern-Nase lieset, gewiß zu ihrer fernern Empfehlung nicht nöthig hat.

Zum Blutstillen sollen sich derselben in Frankreich insonderheit die Fuhrleute und Kutscher bedienen, wenn sie sich irgendwo verwundet oder beschädiget haben; und hiervon soll es herrühren, sagt Lemery, daß man sie daselbst insgemein Herbe aux charpentiers nenne. Am gewöhnlichsten wird das Kraut zu diesem Gebrauch nur frisch gequetscht, und entweder so ganz allein, oder der davon ausgepreßte Saft, auf die Wunde gebunden, und mit ein wenig Schmeer und anderm Fette vermischt. Doch kann die in den Apotheken aus dem gedörrten Kraute mit starkem Branntwein ausgezogene Essenz auch hierzu als ein Wund-Balsam dienen, oder überhaupt sowohl diese und der Saft, als auch das frisch gestoßene Pulver, unter andern Wund-Balsam mit gutem Vortheil gemischt werden.

In Absicht auf die Landwirthschaft berichtet uns Herr von Rohr, daß er selbst gesehen, wie einige gute Hauswirthe, an manchen Orten, besonders aber in der Gegend von Dreßden, in den Weingebirgen an den sandigten Orten, wo andere Kräuter und Blumen eben nicht in großer Menge wachsen, diese Pflanze bey dürren

Jah-

Jahren, da es an Futter gemangelt, mit vieler Mühe zusammen suchen, dieselbe brechen, ganz klein stampfen, und dem Vieh zu fressen vorlegen. Ungestampft wolle zwar das Vieh nicht gern daran, weil sie ihm zu bitter sey, fresse sie aber gleichwohl ganz gern, wenn sie mit anderm Grase vermischt, und ganz klein zerschnitten, gefüttert werde. Sie sey dabei dem Rindvieh ein sehr gesundes und heilsames Futter, wachse zwar gern in gutem Boden, komme aber auch in dem allergeringsten sandigt-steinigten doch wohl fort, und wäre daher zu wünschen, daß man darauf dächte, an denen Orten, wo nicht viel Gräserei ist, in den sandigten und unfruchtbaren Gegenden, wo sonst wenig oder nichts wachsen will, dasselbe auszusaen, und zur Futterung des Viehes mit anzuwenden. Die Ansaat dergleichen einheimischer Pflanzen würde besser anschlagen, als die vielerlei fremden Klee- und Spuri-Saamen, welche man seit einiger Zeit auch in Teutschland eingeführet hat, aber gröstentheils ihre eigene Witterung erfordern. Und könnte auf diese Art, ohne daß die Anschaffung des Saamens so kostbar siele, als bei jenen ausländischen, mancher wüster Berg, auf welchem sonst wenig oder nichts wächset, und manche dürre Wiese und Viehweide damit besäet werden.

So gewiß nun aber alles dieses ist, insonderheit in Ansehung der Schafe, als woher der teutsche Nahme entsprungen, und so patriotisch diese Vorschläge und Wünsche sind: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß es mit der Ansaat schwer halten würde, weil der Saame bei uns sehr oft, wegen zu bald eingefallenen Frostes, nicht zur Reife gelanget, und das Rindvieh, ob es schon endlich sich daran gewöhnen ließe, doch schlecht dabei zulegen, und wann es, wie Bileams Esel, reden könnte, ausrufen würde: Medice vivere est pessime vivere.

Von der Schafgarbe mit gelber Blume, ſ. Heinr. Chriſt. von Brocke Beobachtungen von einigen Blumen. Leipz. 1771, 8. S. 233, f.

Von der gemeinen Schafgarbe, ſ. Gottl. Kammelt gemeinnütz. Abhandl. II Th. Halle, 1771, 8. S. 78, f.

Dan. Gottfr. Schrebers ökonomiſche Beſchreibung der Schafgarbe, ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften, 3 Th. Halle, 1758, 8. S. 57, f.

Achio, Achiote, Achioti, Achiotte, Achiotl, heißt der aus Neuſpanien und den Antilliſchen Inſeln kommende Saft oder Extract aus der Frucht eines Baums gleiches Nahmens, die auch Roucou und Urucu heißt, und von den Indianern ſehr hoch gehalten wird. Siehe Bixa.

Achit, oder **Achith,** heißt eine gewiſſe immergrünende Pflanze auf der Inſel Madagascar, mit Ranken, wie des Weinſtocks, und einer Frucht, wie eine noch nicht zu ihrer Reife gelangte Traube. Die Frucht ſoll **Voachit** heiſſen, und wird im Winter reif.

Achou, oder **Achourou,** ſiehe **Campeche-Holz.**

* *Achras,* ein wilder Birnbaum. Die **Holz-Birnen** ſelbſt werden Pira Achrades genennet.

Achs, Achſe, Axe, L. Axis, Fr. Axe, heißt überhaupt die Linie, welche durch den Mittelpunct eines runden oder cylindriſchen Cörpers gehet; als: die Achſe einer Kugel oder Sphäre, oder die Achſe einer Säule.

In der Botanik gebraucht man das Wort Achſe, ohne es nach der geometriſchen Genauigkeit zu nehmen, um denjenigen Theil dadurch anzuzeigen, um welchen die übrigen Theile deſſelben Körpers ziemlich regelmäßig herum ſtehen. Alſo ſagt man, daß das Mark ſich in der Achſe der Aeſte oder des Holzkörpers befinde, daß ein Holzſtrich ſich in die Achſe der Tannzapfen verlängere. Man nennet denjenigen langen, runden und glatten Theil, der in der Mitte der Kätzlein oder Katzenſchwänze der Nußbäume u. d. gl. ſtehet, um welchen die männlichen Zeugungstheile ſtehen, eine Axe. Die Franzoſen heißen denſelben Ame, Noyau oder Poinçon.

In der Haushaltung verstehet man durch Achse oder Axe, Fr. Essieu oder Aissieu, dasjenige Stück Eisen oder Holz, woran die Räder eines Wagens herumlaufen. Eine eiserne Achse, die aus einer einzigen Stange bestehet, ist nicht so gut, als eine aus vier Stangen bestehende, welche zusammen geschweißt, nachher in der Mitte übereinander gelegt, alsdenn wieder zusammen geschweißt, und so lang, als die Achse werden soll, geschmiedet oder gestreckt worden. Herr von Reaumür hat ein Mittel bekannt gemacht, wodurch es ihm gelungen ist, die eisernen Achsen bei aller ihrer Kraft zu erhalten, welches Mittel ganz einfach und bei weiten nicht so kostbar ist, als wenn man die Wagen-Achsen an den abgenutzten Orten wieder neu zu beschlagen pflegt. Es kommt dabei nur auf die Ausfüllung des durch das Reiben hervorgebrachten leeren Raums, mit einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stücke Eisen an, welches sich in den abgenutzten und geschwächten Theil, genau hineinfüget, und deshalb vom Herrn von Reaumür eine Emboiture, T. Achs-Blech genannt wird. Dieses Stück Eisen muß, nach Beschaffenheit der an diesem Orte schicklichen Dicke, mehr oder weniger stark seyn. Man befestiget es vermittelst eines mittelmäßigen Stifts, welcher die Achse durch und durch gehet, und an beiden Enden vernietet wird. Auf solche Art hat man nicht nöthig, eine gute Achse durch das, bis zum Fließen, Glühendmachen, welches nöthig ist, wenn man es durch das Zusammenschweissen wieder ausbessern will, zu verderben; und ein jeder Kutscher oder Fuhrmann ist im Stande, der Entkräftung seiner Achse selbst abzuhelfen, indem er nur den Stift herausschlagen, und ein neues Achsblech auflegen darf. In dieser Absicht wäre es vortheilhaft, die neuen Achsen unterwerts etwas platt zu schmieden, ihnen die Rundung durch ein dergleichen aufgelegtes Achsblech zu geben, und beim Einkaufen der Achsen, sich zugleich mit mehrern Achsblechen zu versor-

gen,

gen, um dergleichen beständig auf Nothfälle vorräthig zu haben.

Die hölzernen Achsen oder die beiden Stücke Holz, worauf das Gestelle eines Wagens ruhet, und um deren äusserste Enden sich im Fahren die Räder herum bewegen, müssen aus gesunden und starken Holz gemacht seyn. Alte, abgenutzte und wurmstichige Achshölzer sind gänzlich zu vermeiden, denn, sie geben im Gebrauch Gelegenheit zu Unglück und Schaden. Ein Rüst- Bauer- und Heu- oder Last-Wagen hat zwo Achsen, deren hintere mit einem zusammenstoßenden Schnabel versehen ist, und an den Lastbaum durch einen starken eisernen Nagel vestgemacht wird; die vordere aber hat zwey Arme, auf deren überzwerch gelegten Bäumlein, sonst die Reibe genannt, der Weg gelenket werden, und sich darauf hin und her reiben kann. Diese Reibe, wie auch die Achsen, werden zur Sommerszeit mit Wagenschmier oder Karrensalbe wohl eingeschmiert, damit durch das Reiben des Holzes auf einander keine große Hitze, oder wohl gar Feuer, entstehe. Im ersten Fall gehet die Bewegung schwerer von statten; im andern Fall ist Schaden und Gefahr damit verknüpft. Geringe Karren und Fuhrwerke haben nur Eine Axe. Alle diese Achsen haben in der Länge ein gewisses Verhältnis, welches sich nach den engen oder weiten Straßen eines Landes richtet. Am besten ist, solche bei Pack- und Reise-Wägen auf beide einrichten zu laßen, damit man in weiten und engen Geleise damit ungehindert fortkommen könne. An leichten Fahrzeugen, als: an Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, auch wohl an Reise-Kutschen, werden die Axen von Eisen gemacht. Diese Axen nun werden mit eisernen Schienen oder Blechen verwahrt, deren eins oben, das andere unten an die Achse angenagelt wird; das unterste wird hinten mit einem eisernen Ringe gefaßet,

ſet, und an das Achſen- odar Schal-Stück beveſtiget. Sie dienen dazu, daß die Achſe durch das Reiben der Nabe des Rades nicht abgenutzet, die Hitze verhindert, und die Bewegung leichter werde; welche aber ſchwerer und beſchwerlicher, auch rollend und ſtoßend wird, wenn die Achſe ungleich in ihrer Rundung wird. Die Achsbleche ſind eine Waare der Schmiede, die ſolche nicht nur gut abſchmieden und härten, ſondern auch geſchickt einbrennen müſſen.

Jo. Fr. Neumanns Anhang von einem vernünftigen Verſuche, alle Wagen, beſonders bei der Ackerwirthſchaft, ſo zu bauen, daß man faſt mit der Hälfte wenigern Geſpannes und der Hälfte Geſchmieres gleiche Laſten fortbringen kann: ſt. bei deſſen Gedanken und Vorſchl. zur Verbeſſ. des Ackerbaues. Brandenb. u. Lpz. 1763, 4. S. 186—199, nebſt einer Kupfert. Seiner Meynung nach ſollten die Achſen kürzer ſeyn.

Achſel-Flecken, Achſel-Strückgen, nennet man an den Ober- und Unter-Hemden diejenigen ſchmalen, auf beiden Seiten wohl eingeſchlagenen, und alſo doppelt über einander liegenden, Streifen, welche ſich von dem Kräglein oder Bunde am Halſe, bis an den Anfang des Ermels, erſtecken. Von den Nähterinnen werden ſie insgemein aufgeſteppet, und zuweilen noch über dieſe oben am Bunde ein anderes beſonderes Stück, ſo in Form eines Herzens, oder auch nur dreyeckig, geſchnitten iſt, angenähet. Bei Frauenhemden werden Spitzen darauf geſetzet, und geknüpfte Bändel dazwiſchen genähet, darauf an einigen Orten viel verwendet wird. Dieſe Fleckgen dienen zu mehrerer Veſtigkeit der Hemden, weil daſelbſt, ſonderlich bei dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiſte Gewalt ausſtehen müſſen, und ohne dieſe bald aus dem Bunde reiſſen würden.

Achſel-Hemden, ſind aus grober Leinwand gemachte Weiberhemden ohne Ermel, worüber noch beſonders ein Leibchen mit Ermeln von feiner Leinwand oder Barchent und dergleichen, gezogen wird. Es bedienen ſich derer-ſelben vornehmlich die Mägde auf dem Lande, und andere

dere arme Leute, die sich nicht viele gute ganze Hemden anschaffen können, doch aber gern, ungeachtet ihrer unsaubern Arbeit, sauber und reinlich gehen wollen, da sie denn leicht gedachtes Leibchen mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

* **Achsel-Stank**, oder der **Gestank unter den Achseln**, Fr. Senteur, oder Puanteur du Gousset. Diesen zu vertreiben, nimmt man von dem Marke der Artischocken-Wurzel eine Unze, und läßt es in anderthalb Kannen Wein bis aufs Drittheil einkochen. Man nimmt einen Trunk davon, wenn man aus dem Bade kommt, und nach der Mahlzeit.

Achsel-Stückgen, siehe Achsel-Flecken.

* **Achtel**, ist überhaupt der achte Theil eines Ganzen, und nach Bestimmung der Sache, wovon es gebrauchet wird, unterschieden. In den Weinstuben also ist es soviel, als der vierte Theil von einem Nößel, oder der achte Theil von einem Maaß, oder von einer Kanne; daher heißt es auch **Quartier**, oder **Quartiergen**. Sonst ist es auch ein größeres Weinmaaß, deren zwey und dreyßig einen Eimer ausmachen. Dieses aber pflegt man auch einen **Achtling** zu nennen.

* **Achtendeelen**, ist ein holländisches Getraidemaaß, welches nicht aller Orten von gleicher Größe ist. So machen fünf Achtendeele zwey Hoeds zu Gormiheng, und vier und zwey Drittheile zu Delft machen nur ein Hoed zu Brügge; wie denn auch sechs und dreyßig Achtendeele zu Rotterdam nur acht und zwanzig zu Asperen, und zwey und zwanzig zu Worcum ausmachen. Dieses Maaß heißt zuweilen auch ein **Achteling**.

* **Achter**, heißt ein Hirsch von acht Enden. Die Franzosen aber sagen: Vn cerf de huit cors, d. i. Ein Hirsch von acht Enden oder Zacken.

Achtling, siehe Achtel.

Acia, siehe Achiar.

Acida, siehe Sauer.

Acidna, siehe Acnida.

Acier, Acierie, siehe **Stahl**.

* *Acina*, Acinus und Acini, sind kleine Kernlein, die entweder frei offenbar wachsen, als an dem Hollunder, oder auch in großen Beeren-Bälglein, wie bei den Weinbeeren, inwendig eingeschlossen sind. Zuweilen werden diese Benennungen auch von den Beeren, die zusammen in Trippel wachsen, oder von den Kernlein selbst in solchen Früchten, gebraucht. Daher heißt Acinosum, was inwendig voller Kerne ist, Acini Mespilorum, **Mispel-Kerne** ꝛc. Von guten Scribenten werden diese Nahmen nicht für die Kerne der Weinbeere, sondern für die Beeren selbst, genommen; wie denn z. E. Columella sagt: cum expresseris vinacea, quae acinis celantur.

Acinaticium, siehe **Nach-Wein**.

Acini, siehe Acina.

Acinos, Fr. Basilic sauvage, T. **Wirbel-Dost, Würbel-Dost, braune Doste**, oder **welsche Basilie**. Engl. Field Basil. Der Acinos des **Columna** und **Dioscorides**, ist, nach dem Tournefortischen System ein Ocimum. Der Acinos des **Dodonäus** und anderer Alten, ist von Hrn. von Linné unter die Classe des Thymus gebracht worden. Herr **Tournefort** nennet ihn, nach **Caspar Bauhin**, Clinopodium arvense, ocimi facie. Sonst heißet diese Pflanze auch: Clinopodium minus, Lectipes, Pulegium petraeum, Basilicum terrium, Ocimum sylvestre, Ocimastrum, T. **Klein-Wohlgemuth**, oder **Klein-Dosten**. Leztere Pflanze ist niedrig, und sehr rauch. Ihre Blätter sind gezackt, dunkelgrün, endigen sich in eine Spitze, und gleichen den Blättern der kleinen Basilie. Zwischen den Winkeln der Blätter oder Blattstiele, und den Stengeln der Pflanze, kommen Stielchen hervor, gegen deren Gipfel rings herum kleine purpurrothe Blühten stehen.

ſtehen. Dieſe Blühten ſind von dem Geſchlechte der Lippenblumen (Flos labiatus). Der Kelch hat fünf lange und ſchmale Einſchnitte. Die obere Lippe ſtehet aufrecht, iſt rund, und gemeiniglich zweyſpaltig. Die untere Lippe iſt dreyſpaltig und zugeſtumpft: die mittlere Abtheilung aber iſt breit und gekerbt. Sie hat vier Staubfäden unter der obern Lippe; zween derſelben ſind kürzer als die andern, und endigen ſich mit rundlichen Kölblein. In der Mitte befindet ſich der in vier Theile getheilte Eierſtock, welcher einem zarten Griffel, der die Länge der Staubfäden hat, und mit einer einzelnen zuſammengedrückten Narbe gekrönt iſt, zur Stütze dienet. Aus dem Eierſtock werden nachgehends vier eirunde Saamen, die in den Kelche eingeſchloßen ſind.

Es iſt dieſes eine jährliche Pflanze, und wächſt in trockenem Lande, und beſonders auf kieſigten oder kreidenartigen Hügeln, häufig. Ihr Saame bleibt bis zum Eintritt des Frühlings in der Erde, ehe er aufgehet. Man kann denſelben, ſo bald er reif iſt, an dürre Gegenden ſäen, um das Gewächs fortzupflanzen, und dergleichen Oerter mit Vortheil zu nutzen. Man pflegt zum öftern dieſe Pflanze für den Berg-Poley (Polium montanum), wovon ſie in Anſehung der Blüthe unterſchieden iſt, zu verkaufen.

Der Oeſterreichiſche Acinos, wird vom Cluſius und Caſpar Bauhin, noch vor Tourneforten, Clinopodium, und von Johann Bauhin der ſchöne Acinos, genannt. Sein Blatt hat einige Aehnlichkeit mit dem Yſop, iſt aber ſchmäler, etwas zugeſtumpft, ein wenig gekerbt, und formirt eine Art von Löffelſchale; übrigens iſt es größer, als das bei der vorerwähnten Sorte; es läßt ſich leicht zwiſchen den Fingern zermalmen, und giebt einen Grasgeruch von ſich. Seine Blume iſt blaulich, und ziemlich groß. Hierinn beſtehet ohngefahr alles Merkwürdige an dieſer Pflanze.

Sie

Sie wächſt auf den Gebirgen in Oeſterreich, Iſtrien und Böhmen, von woher die Kräuterliebhaber den Saamen davon kommen laßen.

Das wirkliche Daſeyn des Saamens beider Sorten, iſt der ſtärkſte Beweis, daß diejenigen Unrecht haben, welche das Wort nicht Acinos, ſondern Acynos, ſchreiben, welche griechiſche Benennung anzeigen ſoll, daß dieſe Pflanzen ſelten blüheten, aber niemahls Saamen trügen. Uebrigens findet man dieſen Umſtand in den Adverſariis Novis des Lobels näher erörtert.

Acinoſum, ſiehe Acina.

Acinus, ſiehe Acina.

Acipenſer, ſiehe Stöhr.

Ackelei, ſiehe Aquilegia.

* Acker, L. Ager, Fr. Champ, oder Terre labourable; darunter verſtehet man überhaupt ein Stück Landes oder Feld, welches mit dem Hacken, Pfluge und der Egge zugerichtet, und ſodenn mit allerlei Saamen oder Gewächſen zu verſchiedenen Zeiten beſäet wird. Das Meiſte kommt hierbei hauptſächlich auf die Lage und Beſchaffenheit des Bodens, und auf deſſen Beſtellung an. Der Acker, nach ſeiner Lage, iſt hoch oder niedrig. Jener liegt auf Höhen, da kein Waſſer zukommen kann; dieſer in der Ebene, oder in niedrigen Flächen, da das Waſſer entweder aus dem Grunde bald aufſteigen, oder von der Seite eintreten, oder von den Höhen ſich ſammeln kann. Nach ſeiner Eigenſchaft iſt der Acker ſandig, lettig, ſteinig, mohrig, fett, oder mager. Nach ſeiner Beſchaffenheit iſt er fruchtbar, oder unfruchtbar, artig oder unartig, leicht oder ſchwer zu beſtellen. Nach ſeiner Beſchickung iſt er lâde, der lange Zeit ungebaut geblieben; brache, der ein Jahr ausgeruhet; in der erſten, andern oder dritten Art, das iſt, vor ſo vielen Jahren gedünget, oder auch ſo vielmahl gepflüget, und zur Sommer- oder Winter-Saat zugerichtet worden. Alle dieſe Eigenſchaften und

Umstände muß ein verständiger Hauswirth wohl verstehen, und nach denselben seinen Acker zu brauchen oder zu verbessern wissen.

Das Ackerfeld wird insgemein in drey Sorten eingetheilt, nach deren Beschaffenheit man von der Güte oder schlechtem Zustande desselben urtheilet. Ist zuvörderst der Acker schwarzgrau, dabey locker und mürbe, jedoch in etwas schwer, und die Feuchtigkeit gern an sich ziehend, so ist derselbe unter die guten Ackersorten zu setzen. Desgleichen, wenn derselbe gelbgrau, in etwas leimigt ist, und fett aussiehet, doch aber zusammenhängt, und im Drücken mürbe ist, so ist er gleichfalls unter das gute Ackerfeld zu rechnen; ingleichen, wenn derselbe hellgrau und blaß aussiehet; doch wenn er trocken, mürbe und in der Hand schwer ist, und wenn er feucht und naß, auch etwas schmierigt ist, und glänzet, so wird er ebenfalls für gut gehalten, und pflegt man ihn einen starken Boden zu nennen. Zu starkem und gutem Boden werden auch endlich diejenigen Aecker gerechnet, welche keine von erwähnten Farben haben, sondern röthlich-braun aussehen, jedoch ohne schieferig zu seyn, etwas leimigte und schwere Erde führen, im Zerreiben aber doch mürbe sind. Die andere Sorte mittelmäßigen Bodens entdecket ein kluger Hausvater, wenn der Acker schwarzgrau, locker, jedoch dabei etwas fett, und mit gröblichem Sande vermischt ist, und dabei schwer fällt; oder, wenn er leimigt, gelb-bräunlich und mit grobem Sande vermischt ist; oder, wenn er grau, locker, mülbigt, kleyigt ist, und gern zusammenhängt, doch aber schwer ist; oder, wenn er grau ist, und fast aus lauter Sande bestehet, dabei aber schwer ist, und Erde vorstellet; oder wenn der Acker gelbfahl von Leim, gröblichem Sande, und mülbigt-kleyigtem Erdreiche zusammengesetzt ist, und dabei kleine Steine bei sich führet; oder, wenn er sehr steinigt ist, dabei aber schwärzlich oder grau Erdreich führet; oder, wenn der Acker von

grauen,

grauen, gelben und rothbräunlichen Erdreiche beſtehet, und kleine Steine, faſt den Erbſen gleich, und noch größer, bei ſich führet, dabei aber die übrige Erde etwas fett ſcheinet; oder, wenn er aus lauter ſchwarzen und grauen, jedoch ſchweren und fetten, Sande beſtehet, und im trocknen Wetter nicht vom Winde zerſtäubet, ſo ſind ſolches Anzeigen eines mittelmäßigen Ackerfeldes. Die dritte Sorte leichten und ſchlechten Bodens, wird aus folgenden Kennzeichen beurtheilet: Wenn der Acker weiß, ſchmierig und kalkigt iſt, und dabei wie ein weiſſer Schmirgel ausſiehet, und ſteinigt, plattſchiefrig und läufig iſt; oder, wenn er weiß, ſteinigt, kieſigt, grob und ſchneehorſtig iſt; oder, wenn er bergicht von roth oder eiſenroſtigen Geſtein und weißlichten Schiefern, welche bei naſſem Wetter klebrig werden; oder, wenn er aus vielen und lauter gelblichen Sande beſtehet, und dabei leicht zerſtiebet; oder, wenn der Acker aus grauem Sande, und lauter Faſern und kleinen Wurzeln beſtehet, und dabei nicht ſchwer iſt; doch durch Ruhen und Düngen noch zu nutzen; oder, wenn er lauter weiſſen Sand führet; oder wenn er ſchwarz-ſtaubicht, leicht und zerſtäubend iſt. Dieſe Art von Ackerwerk iſt ſchlecht, und werden dergleichen Aecker Miſtrauber, Miſtfräßiges Land, genennet, weil alles Düngen faſt umſonſt verſchwendet wird, und kann demſelben durch die beſte Wartung nichts abgewonnen werden, und wird daher auch von den Naturkundigen Terra damnata genennet.

Wo der Schleedorn, Klee, Brombeeren, und dergleichen Gewächſe von ſelbſt ausſchlagen, ſolches wird auch für ein Zeichen eines guten Ackers angenommen.

Die Feinde des Ackers ſind: 1) Bäume und Sträuche, wo ſie zu dick ſtehen, und mit ihren Schatten oder Wurzeln die Fruchtbarkeit hindern; 2) Steine, wenn ſie zu dick und häufig darauf liegen; wiewohl die zähen und lettigen Felder durch kleine Steine gebeſſert werden; 3) Waſſer, wenn es von dem Schnee oder Feldfluthen

in den Senken stehen bleibet, oder aus dem Grunde stauet, oder aus einem nahe gelegenen Flusse übertritt. Die Bäume und Sträuche werden ausgereutet; die Steine aufgelesen, und über einen Haufen, in die Raine, oder, welches besser ist, in die Wege, geworfen. Die Wasser werden entweder durch gezogene Wasserfurchen abgeleitet, oder durch aufgeworfene Gräben abgezapft, oder durch aufgeführte Dämme abgehalten. Die gewöhnliche **Verbesserung** der Aecker geschiehet durch die **Düngung** mit **Mist**e, welcher entweder aus dem Hofe auf den Acker geführet, oder durch **Lagerung** des **Viehes**, vornehmlich der Schafe, welches man den **Hordenschlag** nennet, darein gebracht wird. Gewisse Aecker können auch mit **Mergel** verbessert werden. Die **Bestellung** des **Ackers** geschiehet, wenn erstlich gepflüget, hernach gesäet, denn abgeerndtet, und das darauf gewonnene Getraide eingeführet wird. Gemeiniglich werden hier zum Sommer-Getraide die Aecker um Michaelis gestürzt, um Fastnacht gerühret, und um Ostern

[redacted]

Pfluge, oder mit einem Joche Ochsen, oder mit zwey Ochsen, in Einem Tage geackert werden kann; daher es auch ein Tagewerk heisset.

Was insbesondere das Maaß der Hufen und Aecker oder Morgen Landes in den Französischen Provinzen anbelangt: so enthält in Paris ein Morgen Landes hundert Quadrat-Perches, oder 10 Perches in die Länge, und 10 in die Breite. Eine Perche ist in Paris 22 Fuß lang, in Isle de France aber nur 18 Fuß *). Zu Clermont in Beauvais hat der Arpent 100 Ruthen (Verges), und jede Verge 26 Fuß oder Schuh. In Gatinois hat der Arpent 100 Perches, und jede Perche 22 Fuß. In Poitou hat ein Arpent 80 Schritt ins Gevierte. Der Acker zu Montargis und Troyes in Champagne hat 109 Cordes (Klaftern, Faden oder Leinen), und jede Corde hat 20 Fuß. In Burgund hat der Acker 440 Perches, und das Tagewerk Land, Weinberg oder Wiese, 360. Siehe Acre, Perche.

In Beauce hat die Perche 22 Fuß; in Bretagne 24 Fuß; in Anjou, Poitou, Maine und Tourraine, 25 Fuß. Diese Verschiedenheit des Maaßes in Frankreich findet bloß, in Ansehung der Kornfelder, Weinberge und Wiesen, Statt. Denn in Ansehung der Wälder und Forste, hat man durchgehends und überall einerlei Maaß. Der Arpent Wald nehmlich bestehet aus 100 Perches, deren jede 22 königliche Fuß **) hat; das ist: der Arpent hat 48400 Quadratfuß Fläche, wenn man

*) Und alsdenn hielte eine Quadrat-Perche 324 Schuh, und ein Arpent 32400 Schuh nach dem Pariser Maaß; diese machen 34560 Englische, 33600 Rheinländische, und 36000 Calenbergische Schuh aus; folglich sind 5 Französische Arpens ungefähr 6 Calenbergische Morgen. B.

**) Nach dem sogenannten königlichen Maaß wird der große Arpent gerechnet, wie er durch die Verordnung zur gehörigen Verwaltung der königlichen Gerechtsamen über die Wässer, und in seinen Wäldern, vestgesetzet ist. Wenn man den Englischen Fuß in 1000 Theile eintheilet, so wird der Lang-

220 Fuß mit 220 Fuß multipliciret. Der Fuß iſt in jedem Maaße von 12 Zoll (Pouce), und der Zoll von 12 Linien; alles nach Pariſer Maaße.

Im Lande Waadt hat der Acker 400 Quadrat-Toiſen (Quadrat- oder Kreuz-Klaftern), die Toiſe zu zehn Fuß gerechnet, und alſo 40000 Quadratfuß. Dieſes gilt in Anſehung der Gehege, Baumgärten und Weinberge; denn bei Wieſen rechnet man den Arpent zu 50000, und bei Wäldern zu 60000 Fuß.

In England und der Normandie wird ein Morgen Landes Acre, (ſiehe Acre) und in Lothringen, Burgund, Picardie und Guienne, Journal, Journau oder Journel, (Tagewerk) genannt, oder ein Stück Landes, ſoviel man an Einem Tage mit einem Pfluge und zwey Pferden umackern kann.

Dieſes Tagewerk oder Journal, wird öfters auf 100 Quadrat-Perches, die Perche zu 18 oder 22 Fuß, gerechnet. An gewiſſen Orten rechnet man, anſtatt der Perches, nach Ruthen (Verges), oder gar nach Ketten (Chaines). Siehe den Artikel Maaß. In den Gegenden von Bourdeaux iſt das Tagewerk das Product von 16 Latten durch 32; die Latte zu 7 Fuß, und den Fuß zu 13 königliche Zoll (Pouce de Roi) gerechnet; welches etwas über 838 Quadrat-Toiſen beträgt.

In Bretagne enthält das Tagewerk 22 $\frac{1}{3}$ Seillons, oder 4020 Fuß. Die Furche (Raie) beſtehet aus 2 $\frac{1}{2}$ Gaules (Stangen), oder 30 Fuß; und 12 Fuß im Gevierte machen eine Gaule.

Zu Rennes rechnet man das Tagewerk auf 80 Cordes, und die Corde auf 24 Fuß.

In

königliche Pariſer Fuß 1086, und der Lothringiſche 958 ſolcher Theile haben. Oder, wenn man ſetzet, daß der Pariſer Fuß 1440 Theile enthält, ſo wird der Engliſche 1350 Theile ſeyn, wobei der königliche Pariſer Fuß den Engliſchen ungefähr um achtehalb Linien übertrifft. Z.

In dem Herzogthume Burgund enthält das Tagewerk 360 Quadrat-Perches, und jede Perche hat 15 Schuh in der Länge, und 361 im Gevierte.

In Lothringen enthält das Tagewerk 250 Toisen; jede zu 10 Fuß, und der Fuß zu 10 Zoll, Lothringer Maaßes. Siehe Arure und Joug.

Da überhaupt einige Aecker leichter zu bearbeiten sind, als andere, so muß auch der Betrag eines Tagewerkes, nach den Provinzen selbst, nothwendig gar sehr unterschieden seyn.

* Nach Römischen Maaß begreift der Acker oder Morgen, ein Stück Landes, 240 Schuh lang, und 120 Schuh breit, oder auch nach anderm Maaß von 100. 150. 180, oder mehr Quadrat-Ruthen; 30 solche Jugera oder Morgen Landes machen eine Hufe, Lat. Mansum Agri, welches in Lithauen Wloka genennet wird.

In Surinam ist ein Acker Land, dergleichen eine Caffeepflanzung 500 haben muß, 66 Fuß breit, und 660 Fuß lang.

Der Englische Acker enthält 160 Quadratruthen, welche, jede Ruthe zu 16½ Schuh, lang Maaß, 43560 Quadratschuh machen. 160 Ruthen, jede zu 5½ Yards, lang Maaß, machen 4840 Quadrat-Yards den Acker.

Der Irländische Acker enthält 160 Quadratruthen, jede zu 21 Schuh, lang Maaß, machen 70560 Quadratschuh. 160 dergleichen, jede zu 7 Yards, lang Maaß, machen 7840 Quadrat-Yards.

Der Irländische Acker übertrift den Engländischen an Quadratschuhen, 27000, und an Quadrat-Yards, 3000.

Man hat noch eine andere gesetzmäßige Englische Ruthe, die bei dem Holzmessen gebrauchet wird, welche 18 Fuß, oder 6 Yards, lang Maaß ist.

Ausser diesen gesetzmäßigen Maaßen giebt es in England noch welche, die man gewöhnliche Ruthen nennen

kann, welche in verschiedenen Grafschaften von einander an Länge unterschieden sind.

In Staffordshire ist die gewöhnliche Ruthe 24 Fuß. In Sherwoods Walde, 21. Der Fuß daselbst ist 18 Zoll.

In Herefordshire ist die Ruthe beim Mauern 16½ Fuß; und beim Graben 21 Fuß. Die geometrische Ruthe hält 10 Fuß, welches eben das Maaß ist, das bei den alten Römern gebräuchlich gewesen.

Das Journal oder Tagewerk, welches um Bourdeaux herum gebräuchlich ist, enthält 888 Quadrat-Toisen, oder Französische Faden, und wird in drey Pougnerées eingetheilt. Die Pougnerée enthält 72 Escas, zehntausend 656 königliche Quadratfuß, oder 296 Quadrat-Toisen oder Faden. Die Esca ist 12 Fuß 2 Zoll lang.

Das um Dizier und Champagne gewöhnliche Journal enthält 80 Quadratruthen, und jede Ruthe ist 22 königliche Fuß lang.

An vielen Orten wird unter den alten Landwirthen der Acker Landes nach Verhältnis der Aussaat, die man zu dessen Besäung brauchet, geschätzet. Dadurch ist er nun, natürlicher Weise, nach Beschaffenheit der Fruchtbarkeit oder Armuth des Erdreichs, sehr verschieden. Siehe auch den Artikel Feld Maaß.

Etwas zur Beantwortung der Fragen: 1) wie das Hannoversche Fußmaaß sich zu dem Französischen und Rheinländischen verhalte? 2) wie groß eine Meile ꝛc. 3) wieviel Quadratruthen ein Hannoverscher Morgen Land nach dem Rheinländischen Maaß halte? St. im 42 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Jo. Irwin Schreiben von den verschiedenen Ausmessungen der Ländereien in Irland, England und Frankreich: st. im 2 B. des übers. Museum rusticum & commerciale. Leipz. 1765, 8. S. 132 — 137.

Acker-Academie, siehe **Academie der Haushaltungswissenschaft.**

* **Acker-Arbeit**, nennet man alle Geschäfte eines Landmanns, oder Bauers, die er in Bestellung und Versorgung seiner Aecker oder Felder zu beobachten hat; als

da

da ſind: Düngen, Miſtbreiten, Hacken, Pflügen, Säen, Eggen, Walzen, Jäten, Raufen, Pflanzen, Schneiden, Mähen, Hauen, Einführen ꝛc. Dieſe Arbeiten alle haben ihre beſtimmte Zeit, wenn anders der Acker recht beſtellt werden ſoll. Ein Landmann kann aber ſelbige allein nicht verrichten; darum liegt ihm ob, daß er auf ſeine Knechte und Mägde wohl ſehe, damit nichts verabſäumet werde, wie denn öfters das Nichtgerathen theils von der ſchlechten Arbeit, theils von der Nachläßigkeit im Jäten, und andern Umſtänden, herzuleiten iſt. Siehe auch Acker-Beſtellung.

Acker-Bacillen, Meer-Fenchel, ſiehe Crithmum.

Acker-Bau, Feld-Bau, Land-Bau, L. Agricultura, Fr. Agriculture, Culture, iſt die Kunſt, die Erde zu bauen, und ſie fruchtbar zu machen, das heißt: ſie zu pflügen, düngen, eggen, beſäen, bepflanzen, begieſſen, zu rechter Zeit die Früchte davon einzuſammeln, und überhaupt das Land oder Feld dergeſtallt zuzurichten, und mit der Beſtellung alſo in Acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Koſten dem Landmanne hinwieder reichlich Früchte bringe. Die Ausübung dieſer Kunſt heißt **Cultiviren** oder **Bauen**, Fr. Cultiver. Man ſagt: **die Erde, ein Feld, Gewächſe, Bäume, einen Weinberg, eine Blume, u. ſ. f. cultiviren**, oder **bauen**.

Man kann, ſo wie bei jeder Art von Uebung, alſo auch beim Feld- und Land-Bau, verſchiedene Abſichten und Endzwecke haben. Einige haben dabei die Erhaltung ihrer Geſundheit, das bloße Vergnügen und Zeitvertreib, die Nothwendigkeit, ſich auf dem Lande irgend womit zu beſchäftigen, zur Abſicht. Andere finden in dem Vergnügen, welches der Genuß der Producte im Gewächsreiche, dem Geſicht, Geruch und Geſchmack gewähren, einen mächtigen Antrieb, die Gewächſe zu pflegen, fortzupflanzen, und zu mehrerer Vollkommenheit zu bringen. Das Reizende der Bequemlichkeit und des Nu-

tzens, welche aus einem wohlverstandenen Feld- und Land-Bau entspriessen, bestimmet sehr viele Acker- und Land-Leute, und die Hoffnung unterstützet dieselben, sowohl den Erfolg ihrer Arbeiten zu erwarten, als auch durch verdrüßliche Zufälle sich nicht muthlos machen, oder abschrecken zu laßen. Zur leztern Classe, welche die zahlreichste ist, und die mühsamsten Arbeiten verrichtet, gehören diejenigen Menschen, welche, von Kindesbeinen an, alles, was zum Feldbau gehöret, mit anzusehen, anzugreifen, und auszuüben gewohnt sind; die Nothdurft verbindet sie fast insgesammt zu dieser Arbeit, wovon sie hauptsächlich den Unterhalt für sich, und für die zahmen Thiere, hernehmen.

Acker- oder Feld-Bau nennt man insonderheit denjenigen, welcher vornehmlich in der Absicht geschiehet, um die allernothwendigsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel zu erhalten, oder sich wenigstens die Bequemlichkeiten der Feuerung, der Früchte, des Schattens, eines Federvieh-Hofes, und des Verkaufes dessen, was man nicht consumiret, zu verschaffen. Die Küchenfelder und Gärten haben manchen zu unerheblich geschienen, um sie mit unter das Gebiet des Ackerbaues zu bringen, als welcher nur die großen Gegenstände der Kornfelder, Wiesen, Wälder und Baumgärten unter sich begreifet. Allein, diese Unterscheidung machet keine allgemeine Regel aus; sondern alles dasjenige, was cultivirt wird, und wenn es auch nur zum Vergnügen und Zeitvertreibe geschähe, wird sehr oft von den Schriftstellern unter dem Worte Ackerbau mitbegriffen; ja, man hat diesen Ausdruck sogar auf alles dasjenige, was einen Theil der Landwirthschaft ausmachet, und auf die Arbeiten, welche mit dem Pfluge, der Egge, den Ackermessern, der Hacke, dem Spaden, der Harke, u. d. gl. verrichtet werden, ausgedehnt. In diesem Verstande begreifet der Ausdruck Ackerbau, die Rindvieh- Pferde- und Federvieh-Zucht, zum Behuf des zur Fruchtbarkeit der Aecker

so

so nützlichen Mistes; das Gartenwesen; die künstlichen Wasserungen; die Kunst, sowohl die Gewächse, als auch die ersten Lagen des Bodens, worinn sich die Wurzeln befinden, zu brennen; die Kunst, durch Mergel, und andern Arten des Düngers, die Fruchtbarkeit zu befördern, in sich.

Die Kunst des Feld- und Land-Baues erfordert Fleiß, Verstand, und einen Beobachtungsgeist. Der Fleiß und die Bemühungen sind mancherlei, und gleichsam unaufhörlich; sie währen Tag und Nacht, und alle Jahrszeiten hindurch. Ein Blumenliebhaber, und derjenige, welcher ein schönes Spalier oder Gewächse auf dem Mistbeete ziehet, trotzen dem schlechten Wetter, und brechen ihren Schlaf ab, um ihre geliebten Gewächse in Schutz zu bringen. Oft setzet man sein Leben, oder doch gar sehr seine Gesundheit, in Gefahr, wenn es darauf ankommt, eine unvermuthete Fluth, welche die Ländereien zu verderben, das Gras oder andere nützliche Gewächse zu ersticken, die Bäume auszureissen, oder ein Vorwerk zu überschwemmen drohet, abzuleiten. Der gut oder schlecht genutzte Erdboden, die gut oder schlecht angegebenen und vollfuhrten Verrichtungen der Cultur, entscheiden den Reichtum oder die Dürftigkeit nicht nur des Landmanns, sondern überhaupt aller Stände in einem Staate, deren Gewerbe und wesentlichstes Wohl zunächst von den Producten der Erde abhangen.

Ein guter Landmann mus hinlänglich darüber nachgedacht haben, den Mechanismus der Vegetation überhaupt sich bekannt zu machen, und sich dessen, als eines Führers bei allen seinen Arbeiten ꝛc. zu bedienen. Ein wahrer Landmann, welcher im Stande ist, die Grade der Wirksamkeit einer jeden Erd-Art zu unterscheiden, richtet die Anzahl, die Tiefe, die Art und die Zeiten des Pflügens, und überhaupt die Zubereitung und Behandlung des Bodens, die zum Säen oder Pflanzen schicklichste Zeit, die Quantität des auszustreuenden Saamens,

mens, die Dicke oder Höhe des Erdreichs, womit derselbe bedeckt werden mus, und die Art des Gewächses, welche in jedem Erdreiche am besten fortkommt, darnach ein. Seine Bemühungen, sich gute Früchte zu verschaffen, sind nicht bloß auf die Behandlung der Baumäste gerichtet, sondern er verbessert auch das Land mehr durch Umackern, als durch Dünger, weil er überzeugt ist, daß, da die Wurzeln den Nahrungssaft an sich ziehen, von der daran gewendeten Wartung und Pflege die Lebhaftigkeit und Stärke sämmtlicher Theile der Bäume abhange. Siehe **Erde, Säen, Pflügen, Düngen, Korn, Wiese, Baum, Wald.** Da er weis, daß die Beobachtung der Gesetze der Natur vor allen unsern Versuchen vorhergehen und dieselben leiten mus, so versuchet er es nicht, zwey Gewächse, deren Säfte nicht gänzlich einander gleichförmig sind, auf einander zu pfropfen. Er beraubet seine Bäume nicht plötzlich ihrer Blätter, damit die Früchte desto eher reif werden und sich färben sollen, weil er weis, daß dergleichen starkes Abblatten eine gefährliche Veränderung an den Bäumen verursachet. Auf alles, was in seiner Nachbarschaft und in den andern Gegenden vorgenommen wird, aufmerksam, suchet er, sich nach demjenigen zu richten, was diejenigen, die den Acker am besten bearbeiten, oder in Ansehung des Düngens, der Wartung der Gewächse, und der Art, die Früchte einzusammeln und zu verwahren, am verständigsten sind, beobachten. Er suchet zu erforschen, was Schuld daran ist, daß man an gewissen Orten solche Gewächse mit glücklichem Erfolge ziehet, welche man anderswo verabsäumet, oder gar nicht kennet. Er macht sich solchergestallt alles dasjenige bekannt, was zur Verbesserung seiner Kunst, und seine Arbeit nützlicher zu machen, beitragen kann. Auf diese Art machten die Athenienser alle Fruchtbäume, welche sie nur auswerts entdecken konnten, bei sich einheimisch; auf diese Art cultivirten die Römer in Italien

die

die Kornfrüchte und Bäume des unter ihre Bothmäßigkeit gebrachten Griechenlandes; auf dieſe Art zog das Verlangen, an dieſem Vortheile Theil zu nehmen, die Gallier nach Italien, und auf dieſe Art legen ſich die Liebhaber in Europa noch heutigen Tages darauf, in freiem Lande viele Bäume, Blumen und andere Gewächſe zu ziehen, welche eine überflüßige Sorge lange Zeit, das ganze Jahr über, in Gewächskaſten oder Töpfen gehalten hat, weil ſie, wie man glaubte, unſer Clima, welches von ihrem natürlichen gar zu ſehr unterſchieden war, nicht vertragen könnten. Die Erfahrung iſt der beſte Unterricht in Sachen, welche die Cultur betreffen. Es iſt ſehr zu wünſchen, daß diejenigen, welche ſo glücklich ſind, auf ihren Landgütern leben zu können, dieſes Mittel, ihrem Vergnügen eine mannigfaltige Veränderung zu verſchaffen, und ihre Einkünfte zu vermehren, ergreifen mögten.

Höret ein Liebhaber des Landbaues von irgend einem Werkzeuge ſprechen, welches er noch nicht kennet, und welches nützlich ſeyn kann, ſo probiret er es, und thut nicht eher darüber einen Ausſpruch, daß es gut oder ſchlecht ſey, als bis er es ſelbſt zur Hand genommen, und eben ſowohl in ſeine Gewalt bekommen hat, wie die Urheber ſelbſt. Weit entfernt, daß er ſich etwa durch irgend einen ſchlechten Erfolg muthlos machen oder abſchrecken laßen ſollte, macht er vielmehr neue Verſuche, ſtärket ſich wider die Schwierigkeiten, und wendet, anſtatt einen blinden Handgriff wieder vorzunehmen, neuen Fleiß an, denjenigen Schatz aus ſeinem Felde zu heben, von dem er weis, daß er darinn verborgen lieget. Verſuche im Großen ſind allemahl unbeſonnen; im Kleinen hingegen können die Koſten dererjenigen, wovon hier die Rede iſt, nicht viel betragen. Ich wiederhohle es noch einmahl: das wahre Mittel, den Landbau zu verbeſſern und einträglicher zu machen, iſt, daß man die verſchiedenen Beobachtungen, welche die Ausübung in jedem Lande liefert, ſammle. Man

Man kann es niemahls zu oft erinnern, daß es ein wesentlicher Grundsatz für den Staat, und für jede Privatperson, welche Landgüter besitzet, sey, eine solche Veranstalltung zu treffen, daß kein einziges Stük Land ungenutzt bleibe, und daß die darauf gewandte Bearbeitung gemäß seyn müsse, jede Art des Bodens in aller nur möglichen Kraft und Wirksamkeit zu erhalten. Ein Landmann, welcher von seinem Gute einen größern Nutzen, als andere, zu ziehen weis, ist ein schätzbarer Bürger. Das Beispiel des Nutzens, welcher seine Arbeiten belohnet, ist gar sehr die Nacheiferung zu erregen vermögend.

Es ist gewiß, daß durch eine gute Cultur sich die Mängel der meisten unterschiedenen Erdarten ersetzen laßen. Sind dieselben zu streng, zu vest, so vermehret das öftere Umackern, worauf Trockenheit erfolget, die innern Poros, und öffnet die Communication derselben unter einander, so daß die Wurzeln, welche in Zukunft einen freiern Lauf bekommen, die zur Erhaltung der Gewächse erforderliche Nahrung in sich ziehen können. Man siehet auch, daß, wenn dergleichen Erdarten, durch eine fleißige Bearbeitung, in einer ziemlichen Tiefe gleichsam pulverisiret werden, alle Gewächse, Kornfrüchte, Gräsereien, Küchenwurzeln, und selbst Gewächse, welche man gemeiniglich auf Mistbeeten zu halten pflegt, auf eine ganz erstaunliche Art darinn fortkommen.

Die leichten Erdarten haben einen gerade entgegengesetzten Fehler von den strengen. Da ihre Theilgen durch allzu große Zwischenräume sich von einander abgesondert befinden, so sind die Wurzeln in diesen Durchgängen gleichsam freistehend, und der Nahrung beraubt. Hier kommt es nur darauf an, ihre Theilgen näher an einander zu bringen, so daß die Wurzeln beständig Gelegenheit haben, sich die Nahrungssäfte zu Nutzen zu machen. Und eben dieses ist nun die nothwendige und merkliche Wirkung, welche das gute Umackern darauf anrichtet.

Wenn

Wenn man auf jene Hügelchen Achtung giebt, welche der Maulwurf auf einem leichten Erdreiche aufwirft: so entdecket man sofort beim ersten Anblicke dasjenige, da man zu sagen pflegt: Diese Masse bestehet aus Theilgen, welche dermaßen fein zertheilt sind, daß ihre Flächen wechselseitig auf allen möglichen Seiten einander berühren; und da dieselben von irregulärer Gestallt sind, so bleibt der ganze Haufe leicht, überaus porös, und hält sich in diesem Zustande so lange, bis die allzu feuchte oder allzu trockene Luft die Harmonie davon stöhret. Es entstehen alsdenn dichte Klumpchen, und große Leeren; und ein solches Erdreich bedarf einer neuen Bearbeitung, welche der Unordnung abhelfe.

Das Düngen ersetzet dasjenige, was das bloße Umackern auszurichten nicht vermögend ist.

Was wir hier von den Erdarten sagen, gilt auch den Sand und Kies, nach dem Verhältnis ihrer Dichte. Mit einem dicken Sande hat es gleiche Bewandtnis, wie mit guten leichten Erdreiche, wofern er viel Sand und wenig Thon hat. Hat er hingegen vielen Thon, so kommt ein solcher Boden einem thonigten Erdreiche gleich; er hat beinahe eben solche Consistenz, und mus nothwendig ebenfalls durch den Pflug stark umgerissen und locker gemacht werden. Der Kies hat die Art an sich, daß sich entweder allzu viel oder allzu wenig Distanz zwischen den Theilgen des Bodens, worauf er lieget, befindet; da er indessen allemahl leere Räume läßt, in welche sich die Erde hineinbegiebt, so begünstiget er öfters den Wachstum.

Wir gestehen es, daß es Erdarten giebt, welche, aller Mühe ungeachtet, die man sich giebt, sie von einander zu bringen, best an einander kleben. Das Düngen mit Asche, Sand, und andern der Natur solcher Erdarten entgegengesetzten Dingen, aber, nebst öftern Umackern, ist doch mit der Zeit, ihren Widerstand zu überwinden vermögend. Wenn man die Wahl hat, so ist

es

es öfters vortheilhafter, dergleichen Erdarten zu andern Behuf, als zur Cultur, zu gebrauchen. Man mus sich aber den Grundsatz, darüber geschickte Ackerbauverständige durchgängig einstimmig sind, wohl einschärfen, daß man, zur Verbesserung der Felder, mit Kunst pflügen müsse. Wenn man das Düngen und Pflügen mit Vernunft verbindet, so kann man allemahl viel ausrichten.

Ein entweder überaus dürres, oder bindendes, Erdreich, dessen Natur man durch die innige Vermischung desselben mit gerade entgegengesetzten Substanzen zu verändern hat, erfordert fleißiges Pflügen, und reichliches Düngen. Hat man seine Absicht erreicht, so ist der Nutzen unausbleiblich, und hält für allen darauf gewandten Fleiß und Kosten völlig schadlos.

Sobald man es einmahl unternommen hat, einen Acker in gute Cultur zu setzen, so mus man diese Arbeit befolgen, ohne sich jemahls von der Ueberzeugung abbringen zu laßen, daß das, zu rechter Zeit geschehene, öftere Umackern das unfruchtbarste Erdreich fruchtbar mache. Ein Grundsatz der guten Cultur ist z. B. nach und nach immer tiefer zu stechen, jemehr der Boden oberwerts aufgelockert wird; und man siehet öfters, daß, wenn das Pflügen mit Ungestüm zu einer Tiefe dringet, deren das Erdreich nicht gewohnt ist, der Boden auch einige Jahre einen Theil der Fruchtbarkeit, wovon er vorher Merkmahle gegeben hat, verliere. Indessen gehet dieser Zufall wieder vorüber. Man darf nur standhaft warten, bis die in allzu großer Quantität aus dem Boden auf die Oberfläche heraufgebrachte Erde durch Luft und Wetter gleichsam reif gemacht worden, und bis das fleißige Pflügen dieselbe der guten Erde gleich gemacht hat; oder aber, man darf nur mit starker Düngung so lange zu Hülfe kommen, bis man die Früchte vom wiederhohlten Pflügen einerndtet.

Eine jede Erdart behält allemahl von ihrer ursprünglichen Beschaffenheit etwas an sich. Ein mageres Erd-

reich,

reich, welches durch Düngen und Pflügen in den Stand gesetzt worden, gute Früchte zu tragen, fällt in seinen ersten Zustand der Magerkeit wieder zurück, sobald man aufhöret, es auf eine gute Art zu behandeln; so wie, vorerwähnter maßen, das durch den Maulwurf aufgewühlte Erdreich, wegen der Umstände, welche dazu beitragen, sein Umreissen ungleich zu machen, weniger vollkommen wird. Ein recht kräftiges Erdreich kann ebenfalls, aus Mangel guter Cultur, reichlich zu tragen aufhören; läßt man ihm aber wieder die gehörige Cultur wiederfahren, so wird man dessen Fruchtbarkeit gar bald wieder beleben. Die allzu starken, und die allzu leichten Erdarten, erfahren eine gleiche Abwechselung; bei der einen aber sowohl, wie bei der andern, ist der Schade leicht wieder ersetzt, wenn man sie nicht so lange vernachläßiget, und unbearbeitet läßt, daß sie in ihre erste Unwirksamkeit wieder verfallen kann.

Wenn man ein erschöpftes Erdreich zu wiederhohlten mahlen umackert, ohne zwischen jedem Pflügen soviel Zeit verstreichen zu laßen, daß der Einfluß der Luft demselben zu Hülfe kommen kann: so hat man sich von seiner vielen Mühe wenig Nutzen zu versprechen. Bei einer Cultur, die nicht zu gehöriger Zeit geschiehet, und wobei man sich nicht sowohl nach der Bedürfnis des Erdreichs oder der Gewächse, sondern mehr nach seiner Bequemlichkeit richtet, oder seinem Eigensinn folget, schlägt gewiß alle Hoffnung, welche man sich davon gemacht hat, fehl. Bei allzu häufigem Regen zur Wintersaat pflügen wollen, heißt unnütze Arbeit verrichten, und sich der Gefahr aussetzen, weniger zu erndten, als man gesäet hat; da hingegen, wenn man den Vortheil des Säens im Herbste, welches unter solchen Umständen nicht angehet, fahren ließe, man von dem Säen im März auf demselben Felde, welches zu bestellen man Zeit gehabt hätte, eine gute Erndte halten würde. Man hat die zur Bestellung eines Ackers günstigen Zeiten nicht allemahl in sei-

ner Gewalt; gewisse sehr trockene oder sehr nasse Jahre, halten die Arbeiten gar sehr zurück, und man ist nachher zur Saatzeit mit Arbeit überladen. Man handelt wider seinen Nutzen, wenn man alsdenn dennoch eben so gut säen wollte, als wenn man Zeit gehabt hätte, den Acker gehörig zu bestellen. Indem man sich durchaus nach dem Gebrauche richten will, so läßt man es dabei bewenden, allem demjenigen, was man besäen will, eine gleiche Anzahl von mittelmäßigen Pflugarbeiten zu widmen, da man doch solche Aecker, welche die meiste Hülfe erfordern, mehr, und vorzüglich bearbeiten sollte; dergleichen diejenigen sind, worauf viel Unkraut wächst; diejenigen, welche, nachdem sich das Wasser hineingezogen hat, von der Hitze hart werden; wie auch diejenigen, welche, da sie von Wägen überfahren, oder bei schlechter Witterung gepflüget worden, mit Erdklößern angefüllt sind. Andere Ackersleute, welche sich einbilden, daß es mit öftern Pflügen ausgerichtet sey, nehmen die dabei gehörigen Umstände in keine Rücksicht.

Die mehresten Pächter setzen das Pflügen lange nach der Erndte aus, um das Gras oder die Stoppeln für ihr Vieh zu schonen; sie würden aber weit mehr gewinnen, wenn sie ihre Brachfelder zur Wintersaat noch vor Eintritt des Winters ackerten, und ihr Vieh von künstlichen Gräsereien fütterten.

Wenn man die Vorsicht unterläßt, auf ein Feld keine andere Fruchtarten, als solche, die am besten darinn fortkommen können, zu säen, so hat man öfters eine schlechte Erndte von Weizen auf einem Felde, welches Haber oder Rocken in Menge getragen haben würde. Andere Aecker können weiter nichts, als Buchweizen, Wicken, spanisches Heu (Esparcette), u. d. gl. tragen. Ueberhaupt ist es allemahl vortheilhafter, eine reiche Erndte von Fruchtarten einer mittlern Gattung, als eine schlechte Erndte von kostbaren Fruchtarten, zu halten, und dergleichen Erndten im Frühjahr werden nach dem Verhältnisse der Pflugarbeiten reichlich seyn.

Neue Bauart, Neue Cultur, Neue Wirthschaft, Neue Feld-Wirthschaft, Neue Feldwirthschafts-Einrichtung. Wir behalten den durch die Gewohnheit eingeführten Ausdruck bei, wenn wir die Tullische Methode, der von Herrn Dühamel widersprochen, und welche von ihm in ihr ganzes Licht gesetzt worden ist, also nennen. Die Haupt-Grundsätze dieser Cultur, bestehen darinn: 1) das Erdreich durch das öftere, und zu gehöriger Zeit vorgenommene, Umackern, sehr locker zu machen; 2) guten Saamen zu wählen; 3) denselben zu präpariren; 4) denselben nicht im Ueberfluß auszustreuen, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, sondern ihn gleichförmig zu vertheilen; 5) denselben in einer mittelmäßigen Tiefe unterzubringen, so, daß er genau bedeckt sey. 6) Die Gewächse, so lange sie in der Erde sind, eben so wie Küchengewächse, zu behandeln. 7) Diese neue Cultur hat nicht nur die Kornfrüchte, welche eigentlich zum Unterhalt des Menschen bestimmt sind, sondern auch die zum Futter für die Thiere dienenden Gewächse, zum Gegenstande. Siehe: Weizen. Pflug. Säemaschine. Egge. Cultivator. Hacken. 8) Das Erdreich wird unabläßig genutzt, und ist von beständigem Ertrage; und um dasselbe unterdessen, da es besäet ist, zu bearbeiten, wird es in Beete und Streife (Platten) abgetheilt. Siehe Ackerbeet. 9) Die stärksten Gewächse widerstehen den ungefähren Zufällen besser. 10) Man rottet das Unkraut aus. 11) Die perennirenden Gewächse dauren länger, und die jährlichen gedeihen besser. 12) Nach angestellten Versuchen im Kleinen, führet man die Methode bey beträchtlichern Stücken ein. 13) Die Ländereien müssen nahe beisammen liegen, und eingehegt seyn. 14) Man kann auch mit dem Säepfluge im Freien säen.

(* England kann sich mit Rechte rühmen, daß es eine von den größten Verbesserungen, die bisher jemahls im Ackerbau vorhanden gewesen, erfunden hat.

Ohne Zweifel darf Herr Jethro Tull ſich die Ehre anmaßen, daß er zuerſt daran gedacht hat, auf Getraide diejenige Beſtellung zu wenden, die man bei dem Weine, oder andern, das ganze Jahr hindurch dauernden, Gewächſen für unnöthig befunden hat. Er hat ſeinem Lande nicht nur Dienſte geleiſtet, ſondern er hat ihm auch Ehre gemacht; denn in ganz Europa haben diejenigen, welche nützliche Wiſſenſchaften treiben, gegen ſeine Schriften viel Hochachtung bezeiget. Wir haben dieſem ſinnreichen Verfaſſer die Einführung der Ackerarbeit mit dem leichten Pfluge zu danken, ſo wie ſie jetzo, und zwar mit ſehr gutem Erfolge, in England, und in verſchiedenen andern Ländern, getrieben wird. Gemeiniglich heißt ſie die Wirthſchaft mit der Pferdehacke (Horſehoeing Husbandry). Herr Tull nennet die Horſehoe, houe a cheval, welches ſein leichter Pflug iſt. Herr Dühamel, in ſeiner Abhandlung vom Ackerbau, hat alles angenommen, was er im Tull nützliches gefunden; er hat das hinzu geſetzet, was er ſelbſt entdecket, und das weggelaßen, was er irrig befunden hat.

Abhandlung von dem Ackerbaue, nach den Grundſätzen des Hrn. Tull, eines Engländers, Franzöſiſch herausgegeben von Hrn. du Hamel du Monceau; ins Deutſche überſetzt. Dresd. 1752, 8. 1 A. nebſt 10 K. T.

Herr Tull fieng ſeinen Feldbau mit der Pferdehacke ungefähr im Jahre 1723, und ſeine mit der Pferdehacke hinter einander gebauete Weizenſaat, im J. 1726 an. Er gab ſeine Probe 1731, ſeinen Verſuch 1733, ſeine Supplemente zu ſeinem Verſuche 1735, ſeine Zuſätze 1738 heraus. Alle dieſe Schriften ſind in klein Folio gedruckt. Er ſtarb um das 1741 Jahr.

Sein Haupt-Vorſchlag gieng dahin, die Erde zwiſchen dem ſtehenden Getraide mit dem Pfluge immer von neuem aufzulockern, und einen ſchon beſäeten Acker, ſo oft man will, zu pflügen. Seine Bauart beſtehet in folgen-

folgenden Stücken. Wenn das Land gehörig, das ist, viermahl gepflüget und zum Säen geschickt gemacht ist, so theilet man es in Beete von 6 Fuß breit ein, und besäet nur 2 Fuß breit; auf diesen Streifen von 2 Fuß breit, ziehet man 2, 3 bis 4 Furchen, nach der Beschaffenheit des Ackerfeldes, und in diese säet man die Körner mit der Säemaschine; wenn man also 3 Reihen 7 Zoll weit von einander auf ein Beet bringet, so werden die Räume, die unbesäet bleiben, 4 Fuß, 3 Zoll betragen; wenn aber das Land grasicht ist, so ziehet man nur 2 Furchen 1 Schuh weit von einander, alsdenn kann man das Unkraut besser tilgen, indem man ganz nahe an den Reihen hinpflügen kann; wenn es aber dennoch häufig sich vermehren sollte, so müßte solches entweder herausgerissen, oder auch die Zwischenräume zwischen der Saat aufzuhacken seyn; die breiten Streifen, die zwischen den besäeten Reihen ledig gelaßen worden, pflüget man hernach, wenn die Saat wachst, von Zeit zu Zeit um, und zwar das erste mahl, wenn der Saame 4 bis 5 Blätter getrieben hat; das zweyte mahl, wenn der große Frost vorbei ist; hernach, so oft als man es für nöthig befindet, so oft nehmlich als man merket, daß die Erde an den Seitenwänden verhärtet ist. Was nun den Erfolg von solchem Umpflügen anbetrifft, so ist klar, daß das Getraide viel munterer wachse, 30 bis 40 Halmen treibe, und vollkommene Aehren bekomme. Ausser diesem Vortheil füget Tull auch diesen bei, daß man keinen Mist brauche, daß man den Acker nicht dürfe ruhen laßen, und daß das Land zur künftigen Aussaat, welches eben die ledigen Streifen sind, zugleich mit bestellet und desto besser zubereitet werde.

Die neue Bauart ist eine Beihülfe der alten Methode der Landwirthschaft, aber sie ersetzet nicht ihre Stelle, und bloß auf diese Art ist sie dem Landmann anzurathen; nicht, daß er sich derselben allein bediene, sondern, daß er sowohl diese, als die andere, verstehe; als eine Methode,

die mehr in Ausübung gebracht zu werden verdienet, als geschiehet, und die öfters sehr große Dienste leisten wird. Das Land kann durch die Pflugarbeit allein, auch nach seinem eigenen Geständnisse, nicht bei Kräften erhalten werden. Der Landmann mischet, nach den Grundsätzen der alten Landwirthschaft, Kley darunter, und da er durch dieses Mittel Leim daraus machet, so kan man von ihm sagen, daß er einen Boden macht. Wenn er dieses gethan hat, so ist es in dem Zustande eines Landes, das von Natur besser ist, und nun ist es im Stande, die neue Verbesserung, eine vollkommnere Arbeit anzunehmen. Es kann, nach dem Geständnisse des Erfinders selbst, in seinem natürlichen Zustande, den Vortheil dieser Methode nicht nützen; allein in diesem verbesserten Zustande geht es an. Der Landmann kann durch die alte Methode einen Grund machen, und denselben durch die neue bei Kräften erhalten; so daß er durch die eine die Vortheile zu erhalten fortfährt, die ihm die andere gegeben hat.

Nachricht von dem Erfolge verschiedener auf dem Rittergute Dahlen angestellter Versuche, mancherlei Getraidearten und Erdfrüchte, nach der Tullischen Art der Feldbestellung zu erbauen: st. im I Th. der Schriften der Leipz. ökonom. Gesellsch. Dresd. 1771. gr. 8. S. 203—210. Hier bestätigt der teutsche Beobachter eben das, was jetzt endlich auch die Engländer gestehen. Ohne Düngung ist nichts auszurichten, wenn auch noch so oft, nach Tullo Rathe, gepflüget wird, und das Säen in Reihen wirft keinen Vortheil ab; jedoch bei Kohl und Rüben und ähnlichen Gartengewächsen ist die Erndte wenigstens niemahls kleiner, als bei der gewöhnlichen Methode.)

Die alten Schriftsteller, welche vom Ackerbau geschrieben haben, sind: Cato, Varro, Columella, Palladius, Constantin, Cäsar, Porta, Heresbach, Pet. Crescenz, Alphonsus Herrera, Carl Stephan, Johann Liebault, Olivier v. Serres, u. a. m.

Der Ackerbau hat zweyerlei Gegenstände; Erstlich, die Vermehrung der Gewächse, und Zweytens, die Verbesserung derselben. Siehe Landwirthschaft.

„ Un-

„ Unter allen Beschäftigungen, wovon man Nutzen „ ziehet, giebt es keine vortrefflichere, angenehmere, und „ einem freien Menschen anständigere, als den Acker- „ bau; es giebt auch keine, die einen rechtmäßigern Ge- „ winn gewährte. Sie setzet niemanden dem Neide aus; „ sie verhütet die unordentlichen Begierden. “ Die Wahrheit dieser Lobeserhebung, welche Cicero von dem Ackerbau macht, scheinet niemahls besser eingesehen worden zu seyn, als heut zu Tage; und wie könnte man Bedenken tragen, derjenigen den Vorzug vor allen übrigen Künsten einzuräumen, welche die ersten Materien, und die Nahrung für die Künstler, für Alle den Unterhalt, die Nahrungsmittel, die Bekleidung, die Feuerung, die Wohnung, die Arzneimittel und Annehmlichkeiten, liefert; einer Kunst, welche den stärksten Einfluß auf die guten Sitten und auf die Religion hat? sintemahl dieselbe, da sie den Landleuten Beschäftigungen giebt, welche sich nicht aussetzen laßen, jener Menge von Lastern vorbeuget, welche aus dem Müßiggange entspringen; indem sie die Beispiele der Pracht und Verschwendung von ihren Wohnungen entfernet, sie bei der Einfalt der Sitten erhält, und indem sie ihnen die beständigen Wunder der Vorsehung vor Augen leget, sie mit den lebhaftesten Empfindungen der Liebe, der Gottseligkeit und der Dankbarkeit erfüllet.

Um den Ackerbau in Aufnahme zu bringen, mus man die auf denselben sich legenden Personen belehren und in Schutz nehmen, und wenn man zum Eigentumsrechte und zur Freiheit noch einige zur Ehre gereichende Belohnungen für diejenigen, welche sich dabei besonders hervorthun, einige Hülfleistungen und Unterstützungen für diejenigen, welche bei ihren guten Gesinnungen in Noth sind, und vornehmlich Beispiele von Seiten der Obrigkeiten, des Adels, und der Patricien, hinzufüget: so hat man nichts weiter mehr nöthig, als nur, durch eine gelinde, jedoch veste, Gesetzgebung, den für die Landleute nach-

theiligsten Lastern vorzubeugen, als: dem harten und unbarmherzigen Verfahren, wodurch man öfters dem Vieh Schaden zufüget; der Bettelei, welche die Quelle allerhand Laster ist; der Trunkenheit, welche zur Armuth bringet; der Unzucht, welche den Körper entkräftet, und der übermäßigen Pracht, wobei man die Feldarbeiten verachtet. Alsdenn wird man gewiß und unfehlbar den Ackerbau blühen sehen; und um die Wette wird man Versuche im Kleinen anstellen, welche ohne Gefahr und Schaden seyn werden, um sie im Großen auszuführen, wenn man sich durch wiederhohlte Erfahrungen von ihrem glücklichen Erfolge versichert haben wird.

Man bilde sich nicht ein, daß das Verfahren bei der Landwirthschaft weder Vorschrift, noch Wissenschaft, noch Ueberlegung, erfordere, und daß es unter den Händen unwissender und dummer Menschen gelingen könne. Der Land- und Ackersmann mus durchaus Fleiß, Vorsichtigkeit, und sogar Einsichten, besitzen. Man sagt mit Recht: Die Erde theilet ihre Schätze nicht anders mit, als wenn sie von verständigen Menschen, welche durch weise und unveränderliche Gesetze beschützt werden, fleissig bearbeitet wird. Die verschiedenen Artikel, welche in gegenwärtigem Werke vorkommen, setzen diese gedoppelte Wahrheit in ihr helles Licht.

Wenn ich einen Entwurf des Ackerbaues angeben sollte, so würde ich 1. die Gewächse überhaupt, 2. die Erdarten, 3. die Arten des Düngers, 4. die Wässer, 5. die Aecker und Felder, 6. die Wiesen, 7. die Weinberge, 8. die Gärten, 9. den Hanf und Flachs, 10 den Anil oder Indigo, den Waid, die Färberröthe, den Saffran, 11. den Schnittkohl und Rübesaamen, 12. die Baumwolle, den Oelbaum, das Zuckerrohr, 13. Fruchtbäume, 14. Steinkohle und Torf, 15. Wälder und Forste, 16. Thiere aller Art, ihre Zucht, Krankheiten und Arzeneimittel, 17. Landgebäude, 18. Erziehung der Bauern, u. s. f. untersuchen. Dieses

ſes ſind die Haupt-Artikel, welche man hier ausführlich abgehandelt antreffen wird.

* Eine kurze Geſchichte des Ackerbaues, nebſt verſchiedenen Umſtänden, welche viele Schriftſteller über dieſen Gegenſtand betreffen: ſ. im 7 Bande d.s überſetz. Museum rusticum & commerciale. Lpz. 1767, 8. S. 65 — 102.

* **Ackerbau** werden auch alle diejenigen Aecker und Felder genannt, welche zu einem Gute gehören. So ſagt man, z. B. dieſes Gut hat viel Ackerbau, d. i. viel Felder, welche denn gemeiniglich in drey Arten getheilet werden, nehmlich 1) in **Sommerfeld**, welches währendem März und April mit mancherlei Sommerfrüchten, als: Erbſen, Gerſte, Haber, Hirſe, u. ſ. f. beſäet wird; 2) **Winterfeld**, darein Korn, Weizen, und eine Art Gerſte, wie auch Dinkel geſäet wird, ſo noch vor Winters aufgehet, und ſich beſtocket; und 3) **Brachfeld**, welches den Sommer über unbeſäet liegen bleibet, und von dem vorhergegangenen Herbſte, bis Michaelis darauf, ausruhet, inzwiſchen aber einige Zeit dem Viehe zur Weide dienet, oder wie es eingeführt und erlaubt iſt, Wicken und Viehfutter darauf gebauet wird. Man wechſelt mit ſelbigen alle Jahr um, ſo daß, was in einem Jahre Winterfeld geweſen, das folgende Jahr Sommerfeld wird, und das geweſene Sommerfeld läßt man zum Brachfelde liegen. Jedoch giebt es an einigen Orten auch **Jahrfelder**, die nehmlich ein Hauswirth alle Jahr nutzen und gebrauchen kann, und nichts davon brache liegen laßen muß, welche Garten-Recht haben, und insgemein mit Zäunen, wie die Gärten, eingeſchloſſen ſind, daher ſie auch **Garten-Aecker** genennet werden. An andern Orten theilet man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein.

Man könnte hierbei die Frage aufwerfen: Ob es nützlicher ſey, weitläuftigen Ackerbau zu haben, oder mittelmäßigen? Die Antwort richtet ſich nach der Möglichkeit der Beſtellung deſſelben; denn, wenn bei einem weitläuftigen Ackerbau nicht ſtarcke Viehzucht getrieben wird, um

sattsam düngen zu können, oder an Knechten und Mägden, Taglöhnern und Frohnsleuten mangelt, oder an Pferden und guten Ackerzeug gespart wird, dadurch die harte Arbeit in Pflügen, Eggen, Einführen ꝛc. verrichtet wird, da ist ein weitläuftiger Ackerbau mehr schädlich als nützlich, indem alles in dem Felde seine gemessene Zeit hat, und sich durch Nachhohlen nichts mit Nutzen einhohlen läßt. Wer dergleichen weitläuftigen Ackerbau besitzet, thut klüger, wenn er die weitentlegensten und schlechtesten Aecker andern in Pacht giebt, oder solche, wo es erlaubt ist, mit Viehfutter anbauet, um den Ackerbau mit Viehzucht zu befördern. Wer also einen mittelmäßig starken Ackerbau hat, und denselben mit gehörigem Fleiß und Wartung, mit Düngen, Pflügen, Eggen, Felgen, Jäten ꝛc. besorget, der wird, ohne große und weitläuftige Unkosten aufzuwenden, mehr einbringen, als der andere, der einen weitläuftigen, aber übelbestellten, Ackerbau hat. Besonders aber hat man hierbei auch zu überlegen, ob auch die Früchte wohl können zu Geld gebracht werden; wo also keine Abfuhr weder zur See, noch zu Lande, ist, oder keine Handelsstädte in der Nähe liegen, da arbeitet man mit schlechtem Nutzen, und wird auch der Ackerbau schlecht geschätzet, und sind die Güter in keinem Werthe.

* **Ackerbau-Räthsel, Acker-Räthsel.** Dadurch versteht man die vom ehemahligen Hausvater im Hospital zu St. Georgen in Leipzig, und nachherigen Kön. Preuss. Cammerrath, Herrn **Peter Kretzschmer**, erfundene, oder vielmehr in Teutschland bekannt gemachte Methode, den Acker mit zwo Furchen tief zu pflügen, und also gleichsam zu rigolen, und den Ackerbau dadurch zu einer ungewöhnlichen Nutzung und Fruchbarkeit zu treiben. Es kam zuerst im Jahr 1748. zu Leipzig ein gedruckter Bogen unter nachstehendem Titel zum Vorschein: **Neuerfundenes Ackerbau-Rätzel, das ist: einfältiger, deutlicher und recht handgreiflicher Grund und**

Abriß

Abriß eines bisher der Welt noch unbekannt gebliebenen, nun aber in Leipzig entdeckten Geheimnisses und großen Vortheils, wie der Ackerbau sogleich ohne Veränderung des bisherigen Acker-Geschirres und Vermehrung des Zugviehes wenigstens um ein Drittel vermehret werden kann. Eben dieser Bogen ist auch Französisch, unter dem Titel: Nouvelles decouvertes sur l'agriculture, à Leipsic 1748. herausgekommen. Der Erfinder hatte anfangs seinen Nahmen verschwiegen, und nur dasjenige bekannt gemacht, was er durch seine neue Erfindung leisten wollte. Da er für seine Erfindung kein Geld, sondern nur einen mäßigen Antheil an demjenigen verlangte, was das erste Jahr an Früchten mehr geerndtet werden würde: so erwarb sich derselbe bei vielen vernünftigen Leuten die Vermuthung, daß seine Erfindung ihre Richtigkeit haben könnte. Endlich machte er das ganze Geheimnis selbst, in den Leipziger Sammlungen, ohne weitere Belohnung, der Welt bekannt. Ein ungenannter Cavalier erregte in eben dieser Sammlung verschiedene Zweifel darüber. Hierdurch wurde der Erfinder veranlaßt, seinen Nahmen zu eröffnen. Im folgenden 1749. Jahre kam seine Oeconomische Practica, worinnen die deutliche Auflösung des Ackerbau-Rätzels, und derjenigen Vortheile, so damit verbunden, enthalten sind, zugleich auch unwidersprechlich erwiesen wird, daß der Landbau in allen Theilen der Welt wenigstens um ein Drittel höher, als bishero geschehen, zu nutzen sey; mit dazu dienlichen Kupfern, zu Leipzig, auf 16 Bog. in 8. und eine neue verbesserte Auflage, 1754. heraus. Sein ganzer Vorschlag bestehet, nach S. 127, darinn: „ daß man „ bei dem sogenannten Voneinander-Pflügen des Ackers „ mit dem ordentlichen Pfluge einmahl, wie bishero geschehen, hinauf fahren, und wenn man auf der andern „ Seite wieder dahin gekommen, solches Pflügen in der

„ gemachten ersten Fuhre, oder dem Antreiben, noch-
„ mahls wiederhohlen möge, damit sodann die obere an-
„ dere Furche commode in solche erste hineinfallen, und
„ durch die andere aus der Tiefe herauf gebrachte Furche
„ bedecket, folglich die obere Furche zu ihrer Ruhe ge-
„ bracht werden könne. Da nun auf solche Art die obere
„ Furche, zusammt den Kräutern, die darauf stehen,
„ welche also faulen, und hierdurch zugleich auch dün-
„ gen, hinunter kommt, und durch die andere neue, und
„ wohlgeruhete, auch durch die natürliche und künstliche
„ Düngung, den Regen und den Mist geschwängerte Fur-
„ che bedecket wird: so siehet ein Jeder, daß auf solche
„ Weise die obere Furche in eine recht erquickende Ruhe,
„ zu Sammlung ihrer vorigen Kräfte gesetzet werden
„ müsse.“ Er schlägt auch zu dem Ende eine besondere Art eines Pfluges vor, der ein sehr tief gehendes Eisen hat, und welcher die untere zeither geruhete Erde fast auf eine halbe Elle tief hervor bringet. Gleichwie man nun zeither die Aecker um deshalb hat Brache müssen liegen laßen, damit sie ausruhen, und zur Fruchtbarkeit gleichsam neue Kräfte sammlen können: so ist hingegen bei dieser Erfindung nicht nöthig, Brachfelder zu halten; sondern man kann jährlich alle Aecker insgesammt besäen.

Man kann nicht läugnen, daß diese Erfindung eine gute Einsicht in das innere Wesen des Ackerbaues und der Erzeugung des Getraides zum Grunde hat; indem man nichts, als die in der Erde befindlichen Salz-Theilchen, welche an sich selbst kein Gewicht haben, die aber durch Wasser von der Erde abgelöset, und durch die Sonne zu ihrer Wirkung zubereitet werden, als den Grund des Wachstums der Pflanzen, und als die zarten Bestandtheilgen, woraus die Pflanzen entstehen, ansehen kann; und diejenige Erde, welche sich tiefer als anderthalb viertel Ellen befindet, wenn sie heraufgebracht wird, alle ihre Salztheilchen nothwendig noch beisammen haben, und mithin zu Zeugung der Pflanzen ungleich fruchtba-

rer

rer seyn muß. Unterdessen, ob man zwar diese Kretzschmerische Erfindung in so weit als neu ansehen kann, daß sie von ihm zuerst als ein allgemeines Mittel, den Ackerbau zu verbessern, und eine größere Fruchtbarkeit zu bewirken, vorgeschlagen worden ist: so mus man sich doch nicht einbilden, als wenn von dieser Art und Weise, die Aecker in einige mehrere Fruchtbarkeit zu setzen, vorher gar nichts bekannt gewesen wäre. In dem sogenannten Sächsischen Land- und Hauswirthschafts-Buche, so im Jahr 1704 herausgekommen ist, stehet die Sache, S. 389, folgender gestallt mit ganz klaren Worten beschrieben: „Oder es kann solches nach Thüringischer Art geschehen, wenn man die Brache ziemlich „untergreifet, wozu aber mehr Pferde gehören, als sonsten; denn dadurch wird die magere Erde unter die „gerühete, und diese auf jene gelegt, welches denn auch „so gut ist, als ein gemeines Düngen. Es mus aber „solches alle drey Jahre geschehen; doch ist dabei zuzu„sehen, daß dadurch keine böse Erde herfür komme.“ Es hat auch bereits Herr D. Kunhold, in seiner Oeconom. experiment. S. 183 fgg. eines solchen Riol-Pfluges gedacht, und das tiefe Ackern angepriesen. In der That hat diese Erfindung auf verschiedenen Seiten große Schwierigkeiten, die ihre Ausübung entweder gar nicht zulaßen, oder doch verursachen, daß sie ohne allen Nutzen ist. Man kann zuerst für gewiß annehmen, daß die Oberfläche der Erde an den allerwenigsten Orten auf eine halbe Elle tief einerlei Güte und Beschaffenheit hat. Wenn man an denen Orten, wo sich kein Acker befindet, etwa einen Brunnen macht, oder sonst nachgräbt: so findet man, daß die gute Erde an vielen Orten kaum eine viertel Elle beträgt, worauf verschiedene Schichten von Sand, Thon, Leimen u. d. gl. auf einander folgen; und an den mehresten Orten hat die Oberfläche nicht einmahl eine gute Erde gehabt; sondern, indem sie durch viele Jahrhundert mit Düngung, Ablösung der Steine u. d. gl.

angebauet und verbessert worden: so ist die Oberfläche etwa eine gute viertel Elle tief, in eine fruchtbare Erde verwandelt worden. Wenn man nun nach der Kretzschmerischen Erfindung die untere Erde allenthalben herauf bringen wollte: so würde man, anstatt einer gehofften reichlichen Erndte, den ganzen Acker verderben, und ihn auf viele Jahre unnützlich machen. Sodann ist es eine große Schwierigkeit, welche fast den ganzen Nutzen dieser Erfindung wieder vereitelt, daß man noch einmahl soviel Pferde halten mus, als man nach dem zeither gewöhnlichen Ackerbau gehalten hat, wenn man sie gebrauchen will. Derjenige Pflug, der nach der Kretzschmerischen Beschreibung hierzu nöthig ist, mus schlechterdings von vier Pferden gezogen werden; und auch diese haben eine so saure Arbeit, daß sie solche kaum einen halben Tag ausdauern können. Ob nun zwar die Erfindung wirklich ihren Nutzen leistet, wenn der Erdboden auf eine hinlängliche Tiefe gleich gut ist: so würde doch dieser Nutzen auf die doppelt zu haltenden Pferde und Knechte gänzlich wieder aufgehen. Man verstehet hier denjenigen Nutzen, den man auf einem Stück Feld in einer einzigen Erndte mehr genießet. Denn, was den Nutzen anbetrifft, der aus Aufhebung der Brachfelder entstehen soll: so stehet dieses nicht in der Macht einer Privatperson. Alles, was also an dem ganzen Vorschlage nutzbar ist, bestehet darinn, daß man die Hervorbringung der untern Erde an denen Orten gebrauchen könnte, wo über eine Elle tief gleich gut Erdreich ist. Allein, man würde auf eine andere Erfindung des Umackerns bedacht seyn müssen; denn der Kretzschmerische Pflug kann auch von 4 Pferden schwerlich gezogen werden. Sodenn wird durch diese Art des Pflügens die untere Erde nicht völlig herauf gebracht, sondern nur mit der obersten vermischet.

Einen starken Vertheidiger hat das Kretzschmerische tiefe oder zweymahlige Pflügen, an Hrn. Chr. Reichart, zu Erfurt, gefunden, welcher die Einwendung, daß dadurch

durch die hungrige, todte und taube Erde herauf käme, und daß man folglich keine so schöne Früchte, als sonsten, bekommen würde, für eine falsche Einbildung hält, indem, gesetzt, welches doch selten geschiehet, man ja etwas schlimmere und magere Erde in die Höhe brächte, dieselbe doch, sie mag gelb, roth, blau oder schwartz aussehen, durch den Regen, Schnee, Frost, Luft und Sonne, besonders, wenn noch die Düngung hinzu kommt, eben so gut, locker, milde, und wohl noch tragbarer gemacht werden wird, als diejenige, welche hinunter in die Tiefe gebracht worden. s. dessen Land- und Garten-Schatz, 5 Th. Erf. 1754, 8. S. 38.

* Sendschreiben an den Hrn. Cammerrath Kretschmar, betreffend die bisher vergebens gesuchte Kunst, ein dürres Sandfeld zu einem fruchtbaren Acker mit geringen Kosten zu machen. Berl. 1754, 4. 1 B.

J. G. H. v. Justi Gedanken über das Kretzschmarische Ackerbau-Räthsel: st. in dessen Oeconom. Schriften 1. B. Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 386—396.

Die übrigen häufigen Streitschriften für und wider Herrn Kretzschmers Ackermethode findet man in den Leipziger Sammlungen, und oeconomischen Nachrichten.

Acker-Beere, Lat. Rubus arcticus; siehe unter Rubus.

* **Acker-Beet**, Fr. Planche, ist derjenige Platz, welcher zwischen zwo ausgestrichenen Furchen gelaßen, und mit Saamen bestreuet wird, und also eine gewisse Abtheilung des Ackers nach der Länge durch die Furchen. Es sind dieselben nicht aller Orten gleich, sondern nach Beschaffenheit der Landesart bald schmal, bald breit. Den Unterscheid verursachet die Nässe. Denn an bergichten Orten, wo viel Wasser zusammenfliesset, und den Saamen ersäufen würde, mus man schmale Beete fein rund und hoch aufführen, und die Furchen darzwischen fleißig ausstreichen, damit, wenn ein starker Regen fällt, das Wasser in vielen Furchen abschiessen, und die Aecker desto eher trocken werden können. Diese schmale Beete aber nehmen viel Land weg, so nichts oder wenig trägt,

wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohnedies nicht viel Ackerland ist, dahin zu sehen ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasserfurchen, erlange, und man jene nicht allzu schmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es eingeführt, und andere bei ihren bergichten Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Ackerbeete werden an denjenigen Orten geführet, wo die Felder keine lange Nässe halten, und wo man nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starken Regenguß Frucht und Erdreich zugleich weggespület werden.

Gedanken von breiten und schmalen Feldbeeten, wie auch vom tiefen und seichten Pflügen: st. im 41 St. der oecon. Nachr. S. 369—383.

Ohnvorgreifliche Gedanken über die Einführung der breiten und schmalen Beete: st. im 45 St. ders. S. 699—704.

Aecker, welche nur mittelmäßig geneigt sind, das zusammenfliessende Wasser zu behalten, pflüget man Beetenweise; und die Furchen, welche die Beete von einander scheiden, müssen, nach Beschaffenheit des Bodens, drey, vier oder fünf Schuh von einander entfernt seyn, und die Zwischenräume sind wie ein flacher Zirkelzug gebogen. Siehe Furche und Ableiten.

Diese seit langer Zeit in Frankreich und anderswo gebräuchliche Pflüg-Art, ist von Herrn Tull angenommen worden, um überhaupt diejenige Methode vorzustellen, welche er ohne Unterscheid für allerlei Acker in Vorschlag gebracht hat, wobei allemahl zu beobachten ist, daß man in einem feuchten Boden die Beete nicht so breit, und mehr gebogen, als bei einem Erdreiche von besserer Beschaffenheit, mache. Es sind dieses diejenigen Beete, welche bei seiner neuen Bauart die Reihen Saamenkörner einnehmen. Siehe die Artikel Ackerbau und Pflügen.

Wenn

Wenn man ein Feld pflüget, worauf Getraide geſtanden hat, in der Abſicht, das nächſtfolgende Jahr wiederum Getraide darauf zu ſäen; ſo mus man in der Mitte des Zwiſchenraums, welchen vorher die Scheidungen oder großen Furchen eingenommen haben, Beete machen, und ſie genugſam erhöhen, ohne die Reihen zu berühren, worauf Weizen geſtanden hat. Denn, wenn man die Stoppel mit der Erde vermengen wollte, ſo könnte man nicht mehr mit der neuen Säemaſchine ſäen, oder nahe an den Reihen Korn pflügen, ohne Gefahr zu laufen, viele Getraideſtengel mit auszureiſſen. Denn da die Stoppel mit derſelben durchflochten und lang iſt, würde ſie, wenn der Pflug daran kommt, alles mit fortſchleppen. Wofern man aber nur beſorgt wäre, das Getraide nahe an der Erde abmähen zu laßen, ſo iſt alsdenn die Stoppel ſehr kurz, und fällt folglich bei dem Pflügen nicht ſehr beſchwerlich. Eben dieſes könnte man thun, wenn man einen guten Grund hätte, die Richtung der Beete zu verändern. Noch beſſer wäre es, wenn man das Getraide ganz und gar ausriſſe, wie man mit dem Flachs, Hanf, u. ſ. f. zu thun pflegt.

Es iſt allemahl vortheilhaft, zu vermeiden, daß nicht ein Theil von der Länge der Seitenwände feucht ſey, ein anderer Theil hingegen trocken. Denn, da man nicht pflügen darf, wenn das Erdreich zu feucht iſt: ſo müßte alsdenn der trockne Theil eines Beetes leiden, und ſo lange warten, ehe man ihn pflügete, bis der andere genug ausgetrocknet wäre. Wenn man hingegen die Beete anders einrichtet: ſo kann man diejenigen pflügen, die genugſam trocken ſind; und indeſſen kann das übrige Erdreich austrocknen.

Wenn man Weizen auf ein ſolches Feld bringen will, worauf nur kürzlich Weizen geerndtet worden iſt: ſo mus man erſtlich die neuen Reihen von dem Weizen dahin bringen, wo zuvor die Furchen zwiſchen den Beeten geweſen waren, oder mitten auf die Seitenwände. Her-

Acker-Gehalt, wie solcher zuverläßig heraus zu bringen; siehe **Acker-Messen**.

Acker-Geräth, Acker-Geräthschaft, Acker-Geschirre; siehe **Instrumente**, und **Acker-Werkzeuge**.

Acker-Haaken, siehe **Haaken**.

Acker-Holder, Acker-Hollunder, Attich, siehe Ebulus.

Acker-Holz, siehe **Schlag-Holz**.

Acker-instrumente, s. **Instrumente**, und **Ackerwerkzeuge**.

Acker-Klee; eine Art desselben ist die teutsche Luserne; siehe Falcata.

Acker-Knoblauch; siehe Allium.

* **Acker-Krappen**, oder **Krabben**, werden im Sachsen-Naumburgischen und Meklenburgischen die Maienkäfer genannt, weil sie sich jährlich, nach ihrer Flugzeit, in die Erde verkriechen, woraus sie im Frühling und Herbst öfters bei dem Ackern hervorgebracht werden.

Acker-Krebs, L. Gryllotalpa, s. **Reutwurm**.

Acker-Kummet, siehe **Pferde-Kummet**.

Acker-Lattig, siehe Lactuca agnina.

* **Acker-Leine**, welche in den Gegenden Oberteutschlandes auch ein **Leitseil** genannt wird, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht völlig eines kleinen Fingers stark, womit der Ackermann die Pferde vor dem Pfluge nach Gefallen lenket. Sie wird mit dem einen Ende vorn an den Zügel des Sattelpferdes geschleifet, und mit dem andern Ende in der Hand gehalten. Sie lieget währender Arbeit auf der vorn an dem Pflugstöckchen vest eingesteckten Zwieselruthe, oder dem sogenannten **Enken**, um das Pflügen besser abwarten zu können.

* **Acker-Lohn**; wenn ein Landmann entweder so wenig Feld bei seinem Gute hat, daß er keine Pferde darauf halten kann, oder wenn er zuviel Feld hat, und solches nicht alles zu rechter Zeit mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten vermag, oder auch, wenn er gar kein Geschirre hat, so mus die Bestellung durch Jemand anders geschehen, dem sodenn etwas Gewisses dafür bezahlet, und dasselbe

selbe der Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Ackerlohn wird es nach dem Unterscheide der Landes-Arten immer an einem Orte anders, als an dem andern, gehalten; ja, es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthumsherrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdinget mancher seine Feldarbeiten, so mit Pflügen und Eggen, Walzen, Pferd und Wagen bei der Mistfuhre und bei dem Einführen des Getraides geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von jedweder Art zu ackern, z. E. vom Brachen, Wenden, Stoppeln, Stürzen ꝛc. ein Gewisses vom Acker; hingegen mus der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er den Ackerlohn bekommt; er mus das Getraide davon in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holzfuhre mit dazu thun. Wieder andere geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu eggen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch besonders. Andere aber laßen ihren Acker gern um die Hälfte des Ertrags bestellen, geben also demjenigen wenigern Saamen, als die Hälfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Hälfte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten obrigkeitlich verboten, weil der, welcher nicht anspannet, dabei empfindlich verlieret.

Acker-Maaß, siehe **Feld-Maaß**.

Acker-Mann, Landmann, siehe **Bauer**.

Acker-Mann, ein Gewächs, so auch **Calmus** heißt; siehe Calamus aromaticus.

Acker-Maschine, siehe **Acker-Werkzeuge**.

Acker-Messen, Feld-Messen, Land-Messen, Land-Meßerei, Landes-Vermessung, geometrische Aufnahme der Landgüter, Lat. Agrorum dimensio oder mensuratio, Geometria oeconomica, Fr. Arpentage, ist diejenige Kunst, welche lehret, die Fläche der Aecker oder Ländereien auszumessen, oder zu vermessen, und ihren Innhalt (Halt, Raum, Umfang) nach Klaftern, Ruthen, Schuhen ꝛc. zu bestimmen.

Es kommt also hierbei darauf an, die Ausmessungen gewisser Flecke Land aufzunehmen, auf dem Papiere zu zeichnen, und deren Größe zu finden. Bei dem Feldmessen unterscheidet man also dreyerlei.

Zuerst mus man die Ausmessungen der Seiten und Winkel aufnehmen; nachher trägt man diese Ausmessungen auf das Papier, und suchet endlich die Größe oder die Oberfläche des Erdreichs. Diese Wissenschaft wird auch Planimetrie, oder das Vermessen ebener Flächen und Felder, genannt.

Um die Ausmessungen auf dem Erdreiche aufzunehmen, mus man die Winkel beobachten, und die Maaße und Distanzen bemerken. Die Winkel beobachtet man vermittelst verschiedener Werkzeuge, des sogenannten Creuz-Maaßes oder Winkel-Haaken (Equerre), des Halbzirkels oder sogenannten Graphometers, des Pantometers, oder bloß der Winkelscheibe (Planchette).

Das Creuz-Maaß oder der Winkelhaaken, ist ein durch zwo Queerschienen oder unbewegliche Liniale (Regeln) in vier gleiche Theile in rechten Winkeln getheilter und durchschnittener Zirkel von Messing oder Eisen. An den vier Enden dieser Queerschienen oder Regeln, und an dem Mittelpuncte, befinden sich aufgerichtete Blättlein mit einer Kerbe oder Visiere (Absehen, oder Absichten), welche dienen, sich von dem Winkelmaaße weg- und nach geraden Winkeln zu drehen. Es stehet auf einer bloßen, senkrecht auf dem Mittelpunkte, ruhenden Dille (Douille) ohne Gelenke, worein man einen Stock stecket, wenn man es auf dem Acker gebrauchen will.

Das Graphometer oder der Halbzirkel von Kupfer aber, ist ungleich bequemer. Es ist nehmlich ein in 180 Grade getheilter halber Zirkel, nebst einem mit Dioptern versehenen beweglichen Linial (Alidade). In der Mitte befindet sich ein Kästlein mit einer Magnetnadel. Unten an dem Halbzirkel ist eine Nuß oder Kugel (Genouillere), die an dem Centrum vest angemacht ist, dessen Hülse auf ein Stativ

mit

mit drey Beinen gestellet wird. Dieses Werkzeug wird gebraucht, allerhand Winkel, Flächen und Höhen damit zu messen. Man hat auch Halbzirkel, welche, anstatt der aufgerichteten Blättlein mit einer Kerbe (Pinnules), mit Perspectiven (Lunettes d'approche) versehen sind.

Das Pantometer, welches auch Olometer genannt wird, bestehet aus drey Armen, die in gewisse Grade getheilt, auf zwey halben Zirkeln, welche ebenfalls getheilt, also liegen, daß sie bewegt werden können. Der eine dieser beiden Zirkel ist ebenfalls an dem Untertheile beweglich, und läßt sich von dem andern weiter zurück oder näher hinan bringen, um allerhand Triangul zu formiren, vermittelst deren man alle Operationen des Feldmessens verrichtet.

Die Winkelscheibe ist bekannt genug.

Ausser diesen Instrumenten mus man Stöcke (Fleches oder Jalons), das ist, ganz gerade Stäbe, haben, welche zween oder drey Fuß lang, und unten spitzig sind, damit sie leicht in die Erde gestecket werden können; und eine Leine, welche in Ruthen und Schuhe durch verschiedene Merkzeichen abgetheilt seyn mus, oder lieber eine Kette, welche um deswillen der Leine vorzuziehen ist, weil sie sich weder dehnen, noch einlaufen kann. Man mus auch diejenige vorziehen, daran jedes Glied einen halben oder ganzen Fuß lang ist.

Wenn man auf dem Felde eine gerade Linie ziehen will, so mus man zween Stäbe an zwey Enden einstecken, welche bleirecht stehen müssen, einige Schritte von dem einen Ende zurück gehen, und indem man von dem einen Ende nach dem andern hinsiehet, andere einstecken laßen, welche einander decken.

Wenn die Stäbe weit entfernt sind, zeichnet man sie mit einem weissen Papiere, damit man sie von weitem sehen könne.

Oder, wenn man eine Linie auf dem Felde haben will, ziehet man von den beiden gegeben Punkten eine Schnur.

Wenn man einen Zirkel auf dem Felde abzeichnen will, bedienet man sich ebenfalls der Schnur oder Leine. In dieser Absicht stecket man an den Ort, welcher der Mittelpunkt seyn soll, einen Stab, bindet daran eine Leine, von der Länge, die der halbe Durchmesser haben soll, und läßt das äusserste Ende der Leine um den Stab herum laufen, bis sie wieder an den Ort kommt, von welchem man mit ihr ausgegangen ist. Diese Leine mus eine Schleife haben, damit sie sich um den Stab drehet.

Will man eine länglichte Rundung (Ellipse) haben: so mus man die beiden Durchmesser, welche sich wechselsweise in zwey gleiche Theile in geraden Winkeln durchschneiden, bestimmen. Man nimmt eine Leine von gleicher Länge mit dem großen Durchmesser, schlägt dieselbe zusammen, bringt die Zusamenlegung an das eine Ende des kleinen Durchmessers; formirt daraus ein Dreyeck auf den großen Durchmesser seiner beiden Theile, und an den zwey Punkten, wo sie auf den großen Durchmesser kommen; stecket Stäbe ein, woran man die beiden Enden der Leine anbindet, und läßt nachher eine Spitze, welche die Leine gedehnt erhält, herum laufen, da alsdenn diese Spitze die verlangte Ellipse oder Ei-runde Linie abzeichnen wird.

Wenn man einige Weite (Distanz) messen soll, als: die äussersten Enden eines Feldes, so mus derjenige, welcher voran gehet, eine gewisse Anzahl Stäbe haben, als etwa ein Dutzend, damit er an jedem Orte, den das Ende der Leine berühret, einen Stab einstecken könne. Derjenige, welcher nachgehet, sammelt sie, und wenn er derer selben eine gewisse Anzahl hat, so sind sie versichert, daß sie die Länge der Leine so vielmahl gemessen haben. Wenn sie z. E. drey Ruthen hält, und die zwölf Stäbe gesammelt sind: so müssen sie sechs und dreyßig Ruthen gemessen haben. Auf diese Art mißt man die Weiten, zu welchen man kommen kann.

Die Fläche eines viereckigen Feldes zu erkennen, das heißt, dessen zwo Seiten beide senkrecht sind, so muß man zwo von diesen Seiten messen, die einen Winkel machen, und eine mit der andern multipliciren. Das Produkt giebt die Fläche des Vierecks. Wenn eine von den Seiten sechs Ruthen wäre, so ist die Fläche dieses Feldes sechs und dreyßig gevierte Ruthen. Sind die Seiten senkrecht und ungleich, so multipliciret man zwo derer Seiten, welche einen Winkel machen. Wäre die eine von sieben, und die andere von fünf Ruthen, so ist die Fläche dieses Feldes fünf und dreyßig gevierte Ruthen.

Wenn die Figur dreyeckig ist, so läßt man eine senkrechte Linie aus einem Winkel auf die entgegen stehende Seite fallen, und multipliciret die senkrechte Linie durch die Seite, darauf man sie gezogen hat, so giebt die Hälfte des Produkts die Fläche des Dreyeckes. Denn, wenn das Dreyeck recht-winkelig ist, so darf man nur die Seiten, welche den rechten Winkel einschliessen, durch einander multipliciren, so wird die Hälfte des Produkts der verlangte Innhalt seyn.

Um ein geschobenes oder rautenförmiges Viereck zu machen, das ist: ein Viereck, dessen sämmtliche Seiten gleich, und die einander entgegenstehenden Seiten parallel, aber nicht recht-winkelig sind, mißt man die beiden Zwerch- (Diagonal-) Linien, und multiplicirt die Hälfte der einen mit der andern. Ist z. B. die eine von 12, und die andere von 8 Ruthen: so sagt man: 4 mahl 12, oder 8 mahl 6 ist 48, und dieses ist der Innhalt.

Will man eine länglichte Raute (Rhomboide), oder Viereck von ungleichen Seiten, das ist: dessen bloß einander entgegengesetzte Seiten gleich und parallel, aber nicht recht-winkelig, sind, messen: so läßt man aus dem einen Winkel auf die entgegenstehende Seite eine senkrechte Linie fallen, und mißt dieselbe, und nachher die Seite, worauf man sie hat fallen laßen, und multiplicirt endlich diese beide Zahlen, so bekommt man den Innhalt.

Es ist ganz leicht, eine senkrechte Linie zu ziehen, wenn das Erdreich bloß oder frei und eben ist. Man darf alsdenn nur ein Ende einer Leine am gegebenen Punkte bevestigen, und das andere auf diejenige Linie bringen, worauf diese senkrechte fallen soll. Der kürzeste Raum vom Winkel nach der Linie, ist die senkrechte. Sobald sie gezogen ist, misset man sie. Oefters aber ist es ziemlich schwer, ja zuweilen gar unmöglich, eine senkrechte Linie auf dem Felde zu bestimmen; alsdenn kommt man viel leichter zur Erkenntnis der senkrechten Linien, vermittelst der bekannten Seiten, die man wirklich mißt.

Folgendes Verfahren findet bei allen Arten der Dreyecke Statt. Man nimmt das Quadrat der Seite, auf welche die senkrechte Linie fallen soll, und das Quadrat der einen derer übrigen Seiten; addiret diese beide Quadrate; ziehet von ihrer Summe das Quadrat der dritten Seite ab; nimmt die Hälfte des übrig gebliebenen, und dividiret dieselbe durch diejenige Seite, worauf die senkrechte Linie fällt. Nachdem dieser Quotient auf das Quadrat gesetzt worden, ziehet man dieses Quadrat von der zuerst genommenen Seite ab. Aus dem Reste ziehet man die Quadratwurzel heraus, so ist die Wurzel dieses Quadrats der Gehalt der senkrechten Linie, so man mit derjenigen Linie, worauf dieselbe fällt, multipliciret.

Exempel.

Gesetzt, es sey ein Dreyeck, dessen Seiten, die den Winkel einschliessen, 13 und 20 betragen, und die Basis oder Seite, worauf die senkrechte Linie fällt, 21; so ist

A. Das Quadrat von 21.	441.	
B. Das Quadrat von 13.	169.	
C. gleich = = = = = = = = =	610.	
D. Davon das Quadrat von 20 = =	400	
E. abgezogen, bleibet = = = = = = = = =	210	
F. Davon ist die Hälfte	105	21
G. Dividirt durch 21, giebt = = =		5

H.

H. Dessen Quadrat, 25
I. Das Quadrat der Seite, die den zuerst genommenen Winkel einschließet, 169
K. Das Quadrat von 5, abgezogen vom Quadrat von 13 = = = = = 25
L. bleibet = = = = = = = = = 144
M. Davon die Quadratwurzel = = = 12.

Die senkrechte Linie ist, welche durch die Basis 21 multiplicirt, 252 bringet, davon die Hälfte 126 die Fläche oder der Innhalt des Dreyecks ist.

Man beobachte, daß man die senkrechte Linie auf die größte Seite fallen laße.

Die regulairen vieleckigen Figuren werden gemessen, wenn man den halben Umfang derselben durch die senkrechte Linie multipliciret, die man aus dem Mittelpunkte auf eine von den Seiten hat fallen laßen.

Hat man ein Viereck von ungleichen Seiten, deren zwey mit einander parallel laufen (Trapezium): so multipliciret man die Summe der mit einander parallel laufenden Seiten durch die Hälfte der senkrechten Linie. 8 und 11 sind die beiden Parallel-Seiten; ihre Summe ist 19. 6 ist die senkrechte Linie, und die Hälfte davon 3. 3 mahl 19 macht 57, als den Innhalt oder die Fläche des Dreyecks.

Bei einer vierseitigen Figur, davon keine Seite mit der andern parallel ist (Trapezoides), mißt man die Diagonal-Linie, oder die Distanz von einem Winkel zum entgegenstehenden. Nachher mißt man die beiden senkrechten Linien, addiret dieselben, nimmt die Hälfte, und multipliciret sie durch die Diagonal- oder Queer-Linie von einem Winkel zu seinem entgegenstehenden.

Exempel.

Die Queer-Linie ist 20; die eine der senkrechten Linien 6, und die andere 8; dieses zusammen addirt, macht 14; die Hälfte davon 7, durch 20 multiplicirt, giebt 140, als den Innhalt des Trapezoides.

Der

Der Zirkel wird auf eben die Art, wie die *regulairen* vieleckigen Figuren, gemessen, indem man die Hälfte seines Umfanges durch den halben Durchschnitt, oder seinen ganzen Umfang durch ein Viertel des Durchmessers, als die Hälfte des halben Durchschnitts, multipliciret. z. B. Der Umfang sey 22: so ist die Hälfte davon 11; der Durchmesser 7; der halbe Durchschnitt $3\frac{1}{2}$. Man multipliciret 11 durch $3\frac{1}{2}$; oder aber 22 durch $1\frac{3}{4}$: so bekommt man $38\frac{1}{2}$.

Soll man den Umfang eines Zirkels finden, davon nur der Durchmesser bekannt ist, so mus man sich dieser Regel Detri oder Regel der Verhältnisse bedienen, und sagen: Wie sich 7 zu 22 verhält, also verhält sich der gegebene Durchmesser 40 zu $125\frac{5}{7}$; als dem verlangten Umfange des Zirkels. Oder auch, wenn der Umfang eines Zirkels bekannt ist, und der Durchmesser unmöglich zu haben wäre, mus man ihn durch eine Regel, die das Gegentheil der vorigen ist, suchen. Wie sich 22 zu 7 verhält: also verhält sich der Umfang $125\frac{5}{7}$ zu dem gesuchten Durchmesser 40.

Wenn dieser vierte Satz (Terminus) bekannt ist, suchet man, auf vorerwähnte Art, den Innhalt oder die Fläche.

Man könnte auch diese Fläche durch eine einzige Regel Detri finden, wofern nur der halbe Durchschnitt oder der Durchmesser bekannt ist, indem man 14 und 11 zu den ersten Sätzen nimmt, und saget: 14 verhält sich zu 11, wie das Quadrat 17689 des Durchmessers 133 zu einem vierten Satze, nehmlich $3898\frac{1}{2}$, als der Fläche des Zirkels.

Um die Fläche der Ellipse oder Ei-runden Linie zu finden, mißt man die beiden Axen; addiret ihre Summe, nimmt davon die Hälfte, und multipliciret sie durch die Hälfte von 7, nehmlich $3\frac{1}{2}$.

Exempel.

Die erste Axe 35. Die zweyte Axe 50. Diese beide Zahlen addirt, machen 85. Die Hälfte davon, nehmlich

lich $42\frac{1}{2}$, durch $3\frac{1}{2}$ multiplicirt, giebt $133\frac{1}{2}$, als den Umfang eines der vorgelegten Ellipse gleichen Zirkels.

Auf eine andere Art.

Nachdem man die beiden Durchmesser durch einander multiplicirt hat, ziehet man aus diesem Producte die Quadratwurzel, da sich alsdenn diese Wurzel wie der Durchmesser eines gleichen Zirkels mit dem Innhalte der Fläche verhält.

Was die krummen irregulairen Figuren anbelanget, so müssen sie auf die Art gemessen werden, daß man sie in so viel Dreyecke, als füglich geschehen kann, zertheilet, und die Flächen der Dreyecke, daraus sie bestehen, zusammen addiret, ohne dasjenige, was etwa übrig geblieben ist, in Rechnung zu bringen.

Wenn aber das Land besetzt ist, so mus man die aufgegebene Figur in vier gerade Linien einschliessen, welche ein Viereck machen, dessen Innhalt man auf vorbeschriebene Art erfährt. Man mus auch den Innhalt von den Flächen der Dreyecke, die ausser der Figur sind, absonderlich zu erfahren suchen, und die Summe der Flächen aller Dreyecke von dem Innhalte des rechtwinkeligten Vierecks abziehen. Der Rest ist der Innhalt der aufgegebenen Figur.

Nachdem wir diese allgemeine Aufgaben angeführt haben: so wollen wir nunmehr zeigen, auf was vor Art man dieselben ausführen müsse.

Der Feldmesser mus mit zehn oder zwölf Stäben versehen seyn, welche unten mit Eisen beschlagen, und ungefähr zween Fuß lang sind. Das andere Werkzeug, welches ihm sehr nöthig ist, wenn er seiner Ausmessungen recht gewiß seyn will, ist eine Kette, von starken Eisendrathe gemacht, weil sie sich nicht dehnet. Ihre Länge mus eine Ruthe Französischen Maaßes, oder vielmehr so gemacht seyn, wie es der Feldmesser für dienlich erachtet. Sie mus an jedem Ende einen ziemlich großen Ring haben, daß der Feldmesser seinen Finger gemäch-

lich

lich durchstecken kann. Wenn sie durch einige unterschiedene Wirbel in Drittheile und Viertheile abgetheilet wird, wird der Feldmesser dadurch die Drittel und Viertel desto leichter erkennen, und sich folglich seltener irren. Es wird ihm vielmahl nützlich seyn, eine andere von drey oder vier Schuhen bei sich zu haben, um seine Kette, wenn es nöthig ist, zu verlängern, oder sie zu ergänzen, wenn sie zerreißt.

Der Feldmesser soll auch zweyerlei Schreibe-Tafeln bei sich haben; die eine von ziemlich starken Schiefer, woran ein Griffel von Schiefer an einem Faden hanget, damit er nicht einschneide, wenn er seine Rechnung machet. Die andere soll von Buchsbaum, oder einer andern dergleichen Materie, seyn, und einen kupfernen Grjffel haben, welche er brauchet, die Marken und Scheidungen und den Innhalt des Stücks Land, das er gemessen hat, aufzuschreiben. Er mus zween Leute bei sich haben; einen, der vor ihm hergehet, die Kette schleppet und die Stäbe einstecket; der andere mus derjenige seyn, der sein Land messen läßt, oder jemand an seiner Stelle, welcher dem Feldmesser die Gränzen des besagten Stückes anweisen mus.

Der mit seinem Werkzeuge und zwey Leuten versehene Feldmesser, mus sich, ehe er anfängt, genau nach der Art der Ausmessung des Orts, wie lang die Kette seyn soll, wieviel Ruthen der Acker desselben Landes, und wieviel Schuhe die Ruthe hält, erkundigen. Denn, wie wir oben gesagt haben, so viel Länder, so viel verschiedene Maaße. Er mus sich auch an das eine Ende des Stückes Landes, das er messen will, stellen, und seine Stäbe im Gurte auf der linken Seite, und sein Winkelmaaß auf der rechten Seite hangen haben. Er mus seinen Meßstab einstecken, und sein Winkelmaaß darauf stellen, seine Stäbe einem von seinen Gehülfen geben, und mit gebücktem Kopfe durch sein Winkelmaaß die Länge und Breite des Stückes, das er messen will, absehen,

sehen. Wenn das Stück viereckig, oder von keinem allzu großen Umfange, ist: so braucht er kein Winkelmaaß, sondern nur die Kette und die Stäbe. Sein Gehülfe trägt die Stäbe, und der Feldmesser behält das eine Ende der Kette, und giebt das andere dem Gehülfen, der voraus gehet, und seine Stäbe bei jedem Ende der Kette einstecket, so daß sie alle beide auf diese Art arbeiten. Der Helfer gehet voraus, hält die zehn Stäbe in seiner linken Hand, und läßt den eilften dem Feldmesser, der ihn an dem Orte einstecket, wo er seine Messung anfängt, wenn er nicht lieber seinen Stock da laßen will. Der Gehülfe des Feldmessers hält das eine Ende der Kette am Ringe mit dem mittelsten Finger der rechten Hand, stecket einen Stab in die Erde, welchen die linke Hand der rechten giebt, beim Ende der Kette, die der Länge nach und scharf angezogen wird. Der Feldmesser, welcher ihm nachgehet, hebet den Stab auf, den sein Gehülfe in die Erde gesteckt hat, worauf der Gehülfe seinen Weg fortsetzet, die Kette immer weiter schleppet, und am Ende derselben einen Stab einstecket, welchen der Feldmesser, wie den ersten, auf hebet; und also fahren sie fort, der eine mit Fortschleppung der Kette und Einsteckung der Stäbe, und der andere mit Aufhebung derselben, bis der Feldmesser alle Stäbe gesammelt hat, welches zehn Ruthen seyn werden. Es ist leicht daraus zu urtheilen, daß der Acker, den man mißt, zehn Ruthen in der Länge hat. Wenn dieses geschehen ist, gehen sie an das andere Ende dieses Stückes, und machen es wie zuvor; oder der Feldmesser, wenn er die Länge des Stückes gemessen hat, mißt auch die Breite desselben; so hat er nicht nöthig, auch die andere Länge und Breite zu messen, wenn er durch sein Winkelmaaß erkannt hat, daß das Stück viereckig ist; es wäre denn, daß er recht gewisser gehen, und demjenigen zu Gefallen, der ihm die Arbeit aufgetragen hat, die beiden Längen und Breiten absonderlich messen wollte. Wenn also das

Stück

Stück Landes von einem Ende zum andern auf allen Seiten zehn Ruthen hat: so wird, wenn man eine Seite durch die andere, nehmlich zehn durch zehn, multiplicirt, die gänzliche Summe der Quadratruthen hundert seyn, und hundert Ruthen machen einen Acker. Also urtheilet der Feldmesser, daß dieser Ort einen Acker hält. Wenn aber das Land breiter und länger wäre, als zehn Ruthen ins Gevierte: so messen sie weiter fort, und rechnen das übrige, was sie mit ihrer Kette gemessen haben, zu hundert Ruthen auf einen Acker. Dieses ist ein leichtes Mittel, die kleinen und viereckigen Felder zu messen, und dabei bedarf man keines Winkelmaaßes. Ist das Stück Land von einem großen Umfange, und hat auf allen Seiten gerade Linien: so mus der Feldmesser sein Winkelmaaß gebrauchen, welches er an einem Ende des Stückes auf seinen Meßstab setzet, und durch die Visiere das andere Ende des Stücks absiehet, wenn es das Gesicht und die Lage des Landes erlauben, oder auch nur so weit, als sein Gesicht trägt; und an den Ort, wohin die Linie seines Winkelmaaßes siehet, schicket er seinen Gehülfen, oder jemand anders hin, und läßt eine Stange oder sonst was auf eine Weite stecken, daß sie der Feldmesser von dem Ende des Stücks, wo er seinen Stand genommen hat, sehen kann; auch etliche an verschiedenen Orten der ersten gerade gegen über, wenn das Stück Land so groß ist, daß Eine Stange nicht zureichet. Diese also gesteckte Stangen dienen dem Feldmesser zum bessern Fortgange seiner Arbeit, weil das Stück dadurch in verschiedene gleiche Theile abgetheilt ist. Wenn es ein dichtes Holz ist, das man messen laßen will: so mus der Feldmesser einen so breiten Weg durch Holzhacker in diesem Holze durchhauen laßen, darauf er und sein Gehülfe gemächlich gehen können. Ist es ein weitläuftiges Holz, wo Baumstämme stehen: so können die großen Bäume statt der Stangen dienen. Ist es nicht groß, kann man sie entbehren. Wenn die Absteckung geschehen ist, giebt der

Feld-

meſſer ſeinem Gehülfen zehn Stäbe, und behält den eilften für ſich. An ſtatt dieſes eilften Stabes kann er auch ſeinen Stock gebrauchen.

Weil alle Ländereien nicht einerlei Figur haben, ſo kann auch die Ausmeſſung nicht einerlei ſeyn; daher mus man merken, daß faſt alle Oerter, ſowohl in der Länge als Breite, ungleich ſind, und es von allen Arten der Figuren, auch der irregulairſten, giebt; ja einige davon ſind in den andern eingeflickt. Dieſe richtig zu meſſen, mus man ſie in Vierecke bringen. Die Meſſung des Vierecks iſt leicht; man darf nur die eine Seite durch die andere multipliciren; z. E. die Seite eures Landes ſey zehn Ruthen ins Viereck, ſo multipliciret dieſe zehn Ruthen durch zehn, ſo findet ihr hundert. Hundert Ruthen machen in Frankreich einen Acker.

Wenn der Feldmeſſer, nach geſchehenem Vermeſſen, findet, daß das Feld länger als breit iſt, gleichwohl aber beide Längen und beide Breiten gleich hat: ſo darf er, um dieſes Feld zum Viereck zu machen, nur die Länge durch die Breite, das iſt, die Ruthen der Länge durch die Ruthen der Breite, multipliciren. z. E. Wenn der Feldmeſſer in der Länge eines Feldes 25 Ruthen findet, und in der Beite 4 Ruthen, ſo multipliret er 25 durch 4, und ſpricht: 4 mahl 25 macht 100; alſo hält dieſes Feld 100 Ruthen; und iſt folglich ein Acker zu 100 Ruthen für einen Acker, und 18 Schuh für eine Ruthe.

Hier iſt eine Aufgabe, welche bequem und ganz gemein iſt. Es ſey ein Feld von einer unregelmäßigen Figur, das gemeſſen werden ſoll: ſo theilet man die unregelmäſſige Figur in eben ſo viel Dreyecke, als ſie Seiten hat, weniger zwey, und mißt jedes Dreyeck nach den oben angegebenen Regeln.

Iſt ein Gehölz, ein Sumpf, ein Stück Land, worzu man nicht kommen kann, zu meſſen: ſo nimmt man, vermittelſt des Halbzirkels, und des mit Dioptern verſehenen beweglichen Linials, die Winkel des Umfanges

auf, und mißt die Seiten von einem Winkel zum andern. Als:

Der erſte Winkel ſey	154	
— zweyte — —	120	
— dritte — —	132	30
— vierte — —	125	
— fünfte — —	161	30
— ſechſte — —	80	
— ſiebente — —	27	
	900	

Die erſte Linie

A ſey	12 und	5
B —	4	4
C —	8	3
D —	13	4
E —	7	2
F —	5	1
G —	7	5

Nachdem man ſich den Gehalt ſeiner Winkel und Sei-

gerade und senkrecht an, in sofern man urtheilet, daß der daraus entstehende Irrtum nicht allzu wichtig sey.

Dieses ist ungefähr dasjenige, was ein Ackersmann vom Feldmessen wissen mus. Kommt ihm etwa eine wichtigere Ausmessung vor, so thut er wohl, wenn er sich bei den Ober-Feldmessern Raths erhohlt.

Vermittelst des **Pantometers** laßen sich fast alle Operationen des Feldmessens ganz füglich verrichten.

Wenn in dem Felde, das man messen soll, ein anderes eingeschlossen ist: so mus man zuvörderst alles zusammen, und hernach das eingeschlossene absonderlich messen, und dessen Innhalt von dem ganzen Felde abziehen. Was übrig bleibet, giebt die Fläche des Gesuchten.

Wir wollen hier noch einige Anweisungen über die Rechenkunst der Feldmesser hinzu fügen.

Wenn man Schuhe und Zoll mit Ruthen zu multipliciren, oder durch Ruthen, Schuh und Zoll zu dividiren hat: so mus man, um sich die Operation bequemer und zur Reduction leichter zu machen, alles auf die kleinste Gattung bringen, indem man die Ruthen durch 6 multipliciret, wofern sie von sechs Schuh ist, um Schuhe daraus zu machen, und die Schuhe durch 12, um Zolle daraus zu machen. Alsdenn multipliciret und dividiret man auf gewöhnliche Art. Z. E. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll multiplicirt, giebt 495, und diese mit 314 multiplicirt, 155430.

Eine Zahl gegebener Zolle und Schuhe zu Schuhen und Ruthen zu reduciren. Sind es Zolle in der Länge, so dividiret man die Zahl durch 12. Also 495 obige Zolle machen 41 Schuh und 3 Zoll; wären aber die Zolle in Fläche angegeben worden, so müste man durch 144 dividiren; solchergestallt machen obige 155430 alsdenn 1079 Quadratschuh, und es bleiben 54, oder $\frac{3}{8}$ Quadratschuh, übrig. Will man die Schuhe zu Ruthen reduciren, und die angegebenen Schuhe sind Schuhe in der Länge: so dividiret man sie durch 6;

obige 41 Schuh geben alsdenn 6 Ruthen und 5 Fuß. Sind die angegebenen Schuhe hingegen Schuhe in Fläche: so dividiret man sie durch 36, und obige 1079 Schuh machen alsdenn 29 Ruthen, und es bleiben 35, welche beinahe eine Ruthe ausmachen, übrig.

Bei dem Feldmessen multipliciret man auch durch Aliquoten, d. i. Zahlen, welche, verschiedene mahl genommen, in einer größern Zahl gerade aufgehen.

Wenn ich z. E. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll zu multipliciren habe: so multiplicire ich 4 durch 6, und bekomme 24; nehme die Hälfte von 4, 2, 2, und nachher das Drittel.

6	5	3		
4	2	2		
24				
2	1	1		
1	2	8	8	
	1	1	1	
2	1			

Ruthen 29. 5. 10. 9.

Nachher nehme ich das Achtel dieser letztern Zahl; und endlich, um 2 und 2 durch 6 zu multipliciren, nehme ich das Drittel, und das Zwölftel dieses Drittels.

Vom Ausziehen der Quadrat-Wurzel.

Da die von den Meßkünstlern (Geometern) vorgeschriebene Methode, die Quadratwurzel auszuziehen, langweilige und schwere Ausrechnungen erfordert: so habe ich den Landmessern einen Gefallen zu erzeigen geglaubt, wenn ich ihnen eine Methode vorlegte, wozu nichts weiter, als ein zweymahliges Dividiren nach gewöhnlicher Art gehöret, und wovon überdies die eine Division nur mit einer einzigen Ziffer, oder höchstens mit zwo, geschiehet.

Einige Exempel werden die Art des Verfahrens hierbei begreiflich machen.

Man verlangt die Wurzel von 8. 06. 50. 32. 01.

A. Man theile allemahl die gegebene Zahl in Classen, von der Rechten gegen die Linke zu, und gebe jeder 2 Ziffern. B.

B. Man nehme die Wurzel der erſten Claſſe zur Linken; nehmlich 2.

C. Das Quadrat dieſer Wurzel, nehmlich 4, iſt um 4 kleiner, als 8.

D. Zu dieſem Deficienten ſetzet man ſoviel Ziffern, als Claſſen ſind, weniger Eine: ſo bekommt man 40650.

E. Man nimmt die Differenz zwiſchen 4, als dem Quadrat der Wurzel, und 9, dem nächſt größern Quadrat, nehmlich 5.

F. Durch dieſe Differenz theilet man die vorhergehende Zahl. Der Quotient iſt 8130.

G. Vor dieſen Quotienten ſetzet man die obige Wurzel, 28130.

H. Durch dieſe Zahl dividiret man die gegebene Zahl. Der Quotient iſt 28670.

I. Man addiret die Hälfte der Differenz dieſer zwey Zahlen zur kleinern; nehmlich 270 zu 28130: ſo bekommt man 28400. Da man aber, wenn man, zur Probe, dieſe Zahl quadriret, das Quadrat etwas zu groß findet, ſo nimmt man Eins davon ab, und bekommt alsdenn 28399, als die geſuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

1. 07. 64. 00.

B. 1 iſt die Wurzel der Claſſe zur Linken.

C. Ein Deficient iſt hier nicht.

D. Man nimmt die folgenden erforderlichen Ziffern 076.

E. Die Differenz des Quadrats 1, zum folgenden Quadrat 4; iſt 3.

F. Dividiret 076 durch 3. Der Quotient iſt 025.

G. Setzet vor dieſen Quotienten die Wurzel: ſo hat man 1025.

H. Dividiret durch dieſe Zahl die aufgegebene: ſo iſt der Quotient 1050.

I. Addiret die Hälfte der Differenz zu 1025: ſo bekommt man 1037, als die geſuchte Zahl.

Noch ein ander Exempel.

9. 27. 32. 43. 04.

B. Die Wurzel von 9 ist 3.
C. Es ist hier kein Deficient.
D. Man nimmt die 4 folgenden Ziffern 2732.
E. Die Differenz der Quadrate zwischen 9 und 16 ist 7.
F. Dividiret 2732 durch 7. Der Quotient ist 0390.
G. Setzet die Wurzel vor, 30390.
H. Dividiret durch diese Zahl die gegebene. Der Quotient ist 30514. *)
I. Addiret die Hälfte der Differenz, so ist 30452 die gesuchte Zahl.

Hierbei ist zu bemerken: 1. Wenn bei geendigter Operation etwas übrig bleibet, so machet man daraus einen Bruch, wovon dieses übrig gebliebene der Zähler ist, und, um den Nenner zu haben, dupliret man die gefundene Wurzel, und addiret Eins dazu. 2. Wenn man die Hälfte nicht bei der Operation I. nimmt, rechnet man das Halbe nicht.

Durch eine ähnliche Methode läßt sich auch eben so leicht die Cubic-Wurzel ausziehen.

Exempel.

43. 241. 792.

A. Man theilet die gegebene Zahl in Classen von der Rechten gegen die Linke zu, und giebt jeder 3 Ziffern.
B. Man nimmt die Wurzel des Cubus der Classe zur Linken; nehmlich 3.
C. Der Cubus dieser Wurzel, ist um 16 kleiner, als 43.
D. Zu diesen 16 setzet man soviel folgende Ziffern, als Classen sind, weniger Eine; 1624.
E. Man nimmt die Differenz zwischen den cubischen Zahlen 27 und 64: nehmlich 37.
F. Dividiret 1624 durch 37. Der Quotient ist 44.

G.

*) Im Französischen Original stehet hier aus Versehen die Zahl 30390; ich habe aber beim Nachrechnen gefunden, daß es 30514 heißen müsse. K.

G. Setzet vor diese Zahl die erstgefundene Cubicwurzel, so bekommt man 344.
H. Das Quadrat dieser Zahl ist 118236.
I. Dividiret durch dieses Quadrat die gegebene Zahl. Der Quotient ist 365.
K. Das Drittel der Differenz dieser Zahl zu obigen 344 addirt, giebt 351, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

7. 976. 023. 992.

B. Wurzel 1.
C. Deficient 6.
D. Zusetzung der 3 folgenden Ziffern, 6976.
E. Differenz der Cuben, 7.
F. Dividirt. Der Quotient ist 997.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 1997.
H. Quadrirt; 3988009.
I. Dividirt. Der Quotient ist 2000.
K. Das Drittel der Differenz zur kleinern Zahl addirt, giebt 1998, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

350. 062. 735.

B. Wurzel 7.
C. Deficient 7.
D. Zusetzung der 2 Ziffern; 706.
E. Differenz der Cuben, 169.
F. Dividirt. Der Quotient ist 44.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 704.
H. Quadrirt; 495616.
I. Dividirt. Der Quotient ist 706, wovon die Differenz 0 ist.

Noch ein ander Exempel.

3. 259. 592.

B. Die Wurzel von 3, ist 1.
C. Der Deficient 2.

D. Zusetzung, 225.
E. Differenz der Cuben, 7.
F. Dividirt; 32.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 132.
H. Quadrirt; 17424.
I. Dividirt. Der Quotient ist 187.
K. Das Drittel der Differenz zu 132 addirt, giebt 150, als die gesuchte Zahl.

Zum Bruche nimmt man die Differenz zwischen der gegebenen Zahl, und dem größten Cubus dieser Zahl, deren Wurzel man gefunden hat. Diese Differenz ist der Zähler des Bruchs. Zum Nenner macht man eine Summe aus der Wurzel dreymahl genommen, und ihrem Quadrat dreymahl genommen, nebst Eins. Wäre demnach die Differenz 35, so ist dieses der Zähler, und dreymahl die Wurzel 20, nebst dreymahl ihr Quadrat 400. und 1, das ist: 1261, ist der Nenner; und der Bruch $\frac{35}{1261}$

Noch ein ander Exempel.

48. 627. 125.

B. Cubikwurzel, 3.
C. Deficient, 21.
D. Zusetzung, 2162.
E. Differenz der Cuben, 37.
F. Dividirt. Der Quotient ist 58.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 358.
H. Quadrirt; 128164.
I. Dividirt. Der Quotient ist 379.
K. Das Drittel der Differenz addirt, giebt 365, als die gesuchte Zahl.

* Wahrer Nutzen von geometrischer Aufnahme der Landgüter und derselben Pertinenzien: st. im 14 St. der Schles. ökonom. Sammlungen, Breßl. 1755, 8. S. 497—514.

Des Durchl. Herzog Carls zu Braunschweig Instruction für die Subdelegatos bey Fürstl. General-Landes-Vermessungs-Commission, d. d. 28 Nov. 1755: st. in D. G. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VII Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 523—588.

Eben

Eben Deſſelb. Verordnung, die bei der Landesvermeſſung angeordnete Graben an den Feldern, Wieſen und Wegen, auch geſetzten Grenz- und Wannenſteine betreffend, d. d. 19 Jan. 1759: ſt. im 164 St. der Lpz. Samml. 1759, 8. S. 668—670.

Unterſuchung über den rechten Grund zur gleichen Eintheilung der Ackerſtücke an gewiſſen Orten in Schweden überhaupt, und beſonders in Smaland: ſt. im 2 Th. des Schwed. ökonom. Wochenbl. fur den Apr. Mai und Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 43, S. 196—212.

Erinnerung über die vorhergehende Unterſuchung: ſt. im 3 Th. deſſelben, Art. 93, S. 391—394.

Gedanken über die Aecker-Umlegung in den Dörfern, und deren Theilungsgrund in Schonen: ſt. eb. daſ. Art. 98, S. 407—423.

Etwas aus der Förſter-Rechenkunſt, von *I. C. B.* ſt. im XII B. des allgem. Forſt-Mag. Frf. u. Lpz. gr. 8. 1769, S. 161—174.

Nouvel inſtrument d' Ichnographie, pour lever les plans, terriers &c. de campagne, ſans ſe ſervir d' échelle, ni calcul, ni meſurage, dès qu' on a trois ou quatre points levés, par M. *Antoine*: ſt. n. 1 K. T. im Journ. oeconom. Mars 1760, S. 109—111.

Andr. Auer diſquiſitio problematis mathematici: „Menſurare & diſtribuere ſylvam aut paludem inacceſſibilem & imperſpicuam meliori modo, vel in partes aequales vel datae proportionis & oſtendere, ad quantam magnitudinem hoc effici, & quantum vel calculo debite & exacte finito ſic à veritate aberrari poſſit, adhibitis inſtrumentis geometricis aut non:" quam praemio Jablonowskiano ſocietas phyſica Gedanenſis adfecit 1766, d. 19 Martii. Hrn. Andr. Auer Abhandlung über die geometriſche Aufgabe: „Einen unzugänglichen und undurchſichtigen Wald oder Moraſt auf die beſte Weiſe auszumeſſen, und denſelben entweder in gleiche Theile, oder in Theile nach gegebener Verhältnis, zu theilen; ferner, bis zu welcher Größe dieſes möglich ſey, zu zeigen, und wie weit man bei der genauesten Berechnung dennoch von dem wirklichen Gehalt abweichen könne, es ſey, daß man mit oder ohne geometriſche Werkzeuge arbeite;" welcher von der Naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig 1766, d. 19 Merz, der Fürſtl. Jablonowskiſche Preis zuerkannt worden. Aus der lateiniſchen Urſchrift überſetzt. Lat. und Teutſch. Danzig, 1767, 4. 4 B. nebſt 2 K. T. Die Frage iſt, eine Figur in Grund zu legen, deren Gränzen man nur ſehen, aber nicht dazu kommen kann. Herr Auer mißt alſo vor der Figur eine Grundlinie, mit dieſer verbindet er andere Standlinien um die Figur herum, aus deren Enden er nach den Gränzen der Figur, und nach den benachbarten Standpunkten viſirt, und ſo ausgemeſſenen Winkeln, und der gemeſſenen Grundlinie, andere Linien trigonometriſch berechnet, welche die Gränzpunkte der Figur beſtimmen. Die Verzeichnung räth er, an ſtatt des Transporteurs, durch Dreyecke, deren Seiten man berechnet hat, zu machen.

Jac. Faggot liefert in ſeiner Beſchreibung vom Kirchſpiele Perna, im 12 B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1750, S. 265, fgg. vornehmlich eine Einrichtung einer Landmeſſer-Commiſſion zur Ausmeſſung Finnlands.

L'Arpenteur foreſtier, ou methode nouvelle de meſurer, calculer & conſtruire toute ſorte de figures, ſuivant les principes géometriques & trigonometriques, avec un traité d'arpentage. appliqué à la reformation des forets, tres-utile tant aux Arpenteurs & Géographes qu'aux Marchands & proprietaires de bois. Par Mr. *Gaier.* à Paris, 1765, 8. 179 S.

Von Fehlern beim Feldmeſſen, v. A. G. Käſtner: ſt. im 15 B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1753, S. 131—140.

Beſchreibung von Hrn. Jonathan Siſſons neu-erfundenen Meß-Inſtrument, um Felder damit zu meſſen: ſt. n. der Abbild. in Bd. Laurence aus dem Engl. überſ. Pflichten eines Verwalters. Lpz. 1751, 8. St 116—126.

Praxis Geometriae, worinnen nicht nur alle bei dem Feldmeſſen vorkommende Fälle mit Stäben, dem Aſtrolabio, der Bouſſole und der Menſul, in Ausmeſſung einzeler Linien, Flächen und ganzer Reviere, welche, wenn deren etliche angränzende zuſammen genommen, eine Land-Carte ausmachen, auf ebenen Boden und Gebürgen, wie auch die Abnehmung der Höhen und Waſſerfälle, nebſt beigefügten praktiſchen Handgriffen, deutlich erörtert, ſondern auch eine gute Ausarbeitung der kleinſten Riſſe, bis zum gröſten, mit ihren Nebenzierathen treulich communicirt werden, von Jo. Fr. Penther. 5te Edition. Augſp. 1753, f. 1 Alph. 3 B. nebſt 25 K. T. Zugabe zur Praxi Geometriae, 14 B. und Taf. 26—39.

Der ſicher- und accurate Gränz-Land- und Forſt-Renovator, oder deutlicher Wegweiſer, wie 1) eine figurirte Gränz- Stein- und Wayd-Beſchreibung über eine jede Gemarkung zu verfertigen; 2) eine recht vollkommene Renovation anzuſtellen, und in ein geometriſch und figurirtes Lagerbuch zu redigiren; 3) eine

Mathematische Anfangsgründe der Arithmetik und Geometrie, insofern solche denjenigen, die sich dem höchstnöthigen Forstwesen auf eine vernünftige und grundliche Weise widmen wollen, zu wissen nöthig sind, herausgegeben von Joh. Ehrenfr. Vierenklee. Lpz. 1767, 8. 12½ B. u. 11 Kupfert.

Die wichtigen Vortheile, welche die Landesvermessungen einem Staate gewähren, von Chr. Heinr. Wilken; st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 558—627.

Die Verbesserung des Staats aus mathematischen und ökonomischen Gründen; oder vollständiger Unterricht von Landesvermessungen, und daher entstehenden vortheilhaftern Einrichtung der allgemeinen Landes-Oekonomie und des Cameralwesens, worinn gezeigt wird, wie alle Felder überhaupt ohne den Gebrauch eines Instruments zu vermessen, zu vertheilen, durch eine ganz andere Einrichtung zu verbessern, und die Karten darüber zu verfertigen sind; alles aus richtigen Grundsätzen nach der besondern Beschaffenheit eines Staats also hergeleitet, daß sowohl der Landesherr die wichtigsten Vortheile daraus ziehen, als auch der Nahrungsstand der Unterthanen befördert, und das ganze Land in einen blühenden Zustand gesetzt werden möge; aus den besten Landesvermessungsanstalten und vielfältigen Erfahrungen zusammengetragen, erweitert und verbessert durch eben Denselben. Fr. u. L. 1765, 4. 4 A. 14 B. u. 8 K. T.

Die Vermessung der Grundstücke in der Ferne; oder geometrisch-practische Anweisung, wie solche Grundstücken, zu welchen man so wenig nach Gefallen kommen, als sie übersehen kann, z. E. Brüche, Moräste, undurchsichtige Wälder, und d. gl. am allergenauesten, kürzesten und leichtesten aufzunehmen, auszumessen, und zu ertheilen sind, von eben Demselben; eine Abhandlung über die Fürstl. Jablonowskische Preisaufgabe aus der Erdmeßkunst, „einen unzugänglichen und undurchsichtigen Wald oder Moraß auf die beste Weise auszumessen, u. s. w.“ welcher das Accessit in der geometrischen Classe von der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig d. 19 Merz 1766 ertheilet worden. Arte & Labore. Danzig 1767, 4. 4 B. u. 1 K. T.

Acker-Messer, Feldmesser, Landmesser, Lat. Mensor oder Agrimensor, und von einigen auch Bodo oder Bolo genannt, Fr. Arpenteur, ist ein Mann, welcher sich auf denjenigen Theil der Meßkunst, welcher die Flächen zu messen lehret, gelegt hat. Er bestimmet demnach den Umfang der Länder und Grundstücke nach Aeckern, Hufen oder Morgen, und weiset die Vermessung an, welche jedem Eigenthümer eines Grundstücks gehöret. Es giebt geschworne Feldmesser. Jedes Forstamt hat seine eigene Personen, welche die Gehölze ausmessen.

* Acker-

* **Acker-Messer**, ist eine neue Art eines Pfluges, welche der Marquis del Borro im Meyländischen ungefähr im Jahre 1713, bei Gelegenheit eines großen Viehsterbens, erfunden hat, und so eingerichtet ist, daß ein Mensch solchen leicht auf der Erde vor sich hinschieben, und das Vieh dabei ersparen kann, der Acker aber gleichwohl besser umgewendet wird, als mit dem gemeinen Pfluge. Es bestehet diese Maschine, (siehe Fig. 8.) aus drey Hauptstücken, als 1) aus einem Gestelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa gehet, vorn aber auf zween beweglichen Füßen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet sind, und zwo Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kann, indem solche Spitzen in den Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B. welches zwo große Käulen oder Schlägel cc. mit ihrem Zugehör sind, wodurch man die Spaden und scharfen Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstücket wird, in die Erde hinein treibet. 3) Aus dem Geschirr, oder Eisen-Geräthe C. in dessen Anordnung das Haupt-Kunststück der ganzen Maschine beruhet.

Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefället worden, welche die Application dieser Maschine selbst mit angesehen, und deren Vortheil genau untersuchet haben. Also berichtet davon Don Luigi Ruggiero an Don Pietro Visconti, den Großcanzler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines klei„nen Handwagens, mit zwey Rädern, gemacht, damit „es desto leichter fortzuschieben sey. Es bestehe aus ei„nem Gestelle von Steineichenem Holze, und habe an „der Spitze sechs eiserne Spaden, welche mit ihren be„weglichen Angeln wohl zugerichtet sind. Oben hinein „wären zwo Käulen von hartem Holze, welche, wenn

sie

„ ſie erhoben werden, auf die Achſe, woſelbſt oberwähnte „ Spaden in einander gefügt ſind, ſchlagen, und da„ durch verurſachen, daß dieſelben in das Erdreich ein„ dringen. Dieſe Spaden brechen das Erdreich mit „ großer Behendigkeit; und man kann auch ſogar Wei„ besbilder damit arbeiten laßen, weil es leicht zu führen „ und zu bewegen iſt ꝛc. “. Ferner ſchreibet auch hier-von an oben-gedachten Herrn Großcanzler, der Ingenieur Johann Ruggiero, folgendes: „ Es iſt zu He„ bungen, Stoßungen, Keilungen verfertigt, und wird „ mit ſolcher Leichtigkeit und Einfalt gehoben, daß es zu „ verwundern iſt, wenn man ſeine Geſchwindigkeit und „ die Kräfte ſeiner Wirkung betrachtet, welche ſchier von „ zwo Ellen an der Spitze, ſechs Zoll an der Breite, „ und eben ſolcher Tiefe bey jedem Streiche iſt. In einem „ Augenblicke hebet es wunderbarer Weiſe das Erdreich, „ und indem es ſolches weiter vor ſich ſtößt, wirket es „ wie ein Grabſcheit, als wenn mehrere Menſchen acker„ ten, und das Erdreich zugleich umwälzeten. Ferner „ hat dieſes Inſtrument mächtigere und kräftigere Wir„ kungen, wenn das Erdreich hart, trocken und auch „ gefroren iſt, da man ſolches durch keine Maſchine, „ und weder durch Grabſcheit noch Pflug, ſpalten kann. „ Alsdenn wirket es wunderbar, indem es in einem Au„ genblicke ſtarke Erd-Klößer, beinahe zwo Ellen lang, „ und ſechs Zoll breit und tief, zertheilet, wie ich durch „ die Erfahrung gefunden habe. Wenn das Erdreich „ einmahl durch dieſen Pflug durcharbeitet wird, „ ſo wird es beſſer, als wenn es zweymahl durchackert „ würde, weil er das Erdreich erhebet, von ſich ſtößt, „ und in kleine Stücke zermalmt über ſich wirft. Kurz, „ wenn jedem Landmann ſo viel Feld mit dieſer Maſchine „ zu bearbeiten angewieſen würde, daß er eine Kuh dar„ auf halten, und davon zureichende Düngung haben „ könnte, ſo ließe ſich alles Feld gleichſam in Gärten ver„ wandeln “. Unter andern Perſonen aber, die eine be-

Noch ein ander Exempel.

9. 27. 32. 43. 04.

B. Die Wurzel von 9 iſt 3.
C. Es iſt hier kein Deficient.
D. Man nimmt die 4 folgenden Ziffern 2732.
E. Die Differenz der Quadrate zwiſchen 9 und 16 iſt 7.
F. Dividiret 2732 durch 7. Der Quotient iſt 0390.
G. Setzet die Wurzel vor, 30390.
H. Dividiret durch dieſe Zahl die gegebene. Der Quotient iſt 30514. *)
I. Addiret die Hälfte der Differenz, ſo iſt 30452 die geſuchte Zahl.

Hierbei iſt zu bemerken: 1. Wenn bei geendigter Operation etwas übrig bleibet, ſo machet man daraus einen Bruch, wovon dieſes übrig gebliebene der Zähler iſt, und, um den Nenner zu haben, dupliret man die gefundene Wurzel, und addiret Eins dazu. 2. Wenn man die Hälfte nicht bei der Operation I. nimmt, rechnet man das Halbe nicht.

Durch eine ähnliche Methode läßt ſich auch eben ſo

G. Setzet vor diese Zahl die erstgefundene Cubicwurzel, so bekommt man 344.
H. Das Quadrat dieser Zahl ist 118236.
I. Dividiret durch dieses Quadrat die gegebene Zahl. Der Quotient ist 365.
K. Das Drittel der Differenz dieser Zahl zu obigen 344 addirt, giebt 351, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

7. 976. 023. 992.

B. Wurzel 1.
C. Deficient 6.
D. Zusetzung der 3 folgenden Ziffern, 6976.
E. Differenz der Cuben, 7.
F. Dividirt. Der Quotient ist 997.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 1997.
H. Quadrirt; 3988009.
I. Dividirt. Der Quotient ist 2000.
K. Das Drittel der Differenz zur kleinern Zahl addirt, giebt 1998, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

350. 062. 735.

B. Wurzel 7.
C. Deficient 7.
D. Zusetzung der 2 Ziffern; 706.
E. Differenz der Cuben, 169.
F. Dividirt. Der Quotient ist 44.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 704.
H. Quadrirt; 495616.
I. Dividirt. Der Quotient ist 706, wovon die Differenz 0 ist.

Noch ein ander Exempel.

3. 259. 592.

B. Die Wurzel von 3, ist 1.
C. Der Deficient 2.

des Herrn Marchese del Borro Buche antreffen, welches im Italienischen aus 20 Bogen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern bestehet, und unter folgendem Titel ins Teutsche übersetzt zum Vorschein gekommen ist:

Ausführliche Beschreibung des sogenannten großen ökonomischen Ackermessers, oder nützlichen Pflugschaars, welches der Marchese Don Alessandro del Borro erfunden, und zur Verbesserung des Ackerbaues applicieret, auch hierauf, in Beyseyn derer Staatsbedienten und Stände des Herzogthums Meyland, probiret, und sodann der berühmte Baumeister in Basel, Herr Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Personen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einige Manns- oder Weibs-Person damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zug-Viehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Acker und Felder bauen könne. Aus dem Italienischen zu Meyland gedrucktem Original ins Deutsche übersetzt, auch mit darzu dienlich und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewiesen wird, wie dieses Instrument nachzumachen, versehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bog. u. 4 Bogen Kupfer.

Die Borrische Maschine hat Herrn M. Orth, einen Prediger bei Regenspurg, im Jahr 1740. veranlaßt, ein ähnliches, jedoch weniger kostbares, und von Unbequemlichkeiten befreites Acker-Instrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zusammengesetzt ist, nur Einen Thaler kostet, und von einer einzigen Person regieret und getragen, damit aber nichts desto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erste Erfindung war diese. Er ließ ein Gestelle aus drey Stücken Holz machen, so ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Axe ausschnitzen, und mit kleinen Rädern versehen; am andern brachte er eine eiserne Spindel mit 2 Grabscheiten an, wie Fig. 9 bei C. weiset; das dritte Stück war in der Achse mit den Rädern eingezapft, und hielt das Gestelle zusammen, war aber nur so lang, daß im Zwischenraum die Erde durch die Grabscheite aufgehoben werden konnte. An die Grabscheite brachte er einen Hebel oder Stiele an,

an, und zwar eingekrümmt, damit sich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf steuren und ruhen, auch bei dem Einstoßen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabei nicht absetzen dürfte. Als der Versuch damit, wiewohl nicht ohne großen Widerstand der Dienstboten, gemacht wurde, so entdeckte man folgende Fehler: 1) Konnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht umgeworfen werden, weil zwischen den Spaden und der Achse nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgestochenen Schollen um, daß sie wieder in die vorigen Locher fielen. 3) Machte das Queerstück C. an welchem die Spade bevestigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder vest. Dem ersten und andern Fehler wurde aber damit abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeschweift wurde; ferner wurden die Haupthölzer bei E. mit einer schwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C. in der Mitten ausgeschnitten und mit Absätzen DD. versehen wurde. Mit diesem nun verbesserten Acker-Instrumente hat Herr Orth Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er selbst in seinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Kosten viel erspahret hat, und durch Wohlgerathen der Felder seine Mühe belohnet worden. Wie die ganze Maschine aussehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabei seine Stellung habe, aus B. ersehen werden. Anstatt der Grabscheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verschiedener Absicht, eine gewisse Art Gabeln, wie bei F zu sehen ist, angegeben, welche dem Gestelle anstatt der Grabscheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geschlichtet worden, der Egge vorgearbeitet werde. Es greifet dieselbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwa 2½ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden,

Grabscheite bei der Orthischen, kann man 8 bis 12 Zoll in der Breite brechen. Jene gräbt 6 Zoll tief; bei dieser, wenn die Absätze daran kurz sind, kann 9 Zoll tief gearbeitet werden; indessen ist in Feldern eine Tiefe von 6 bis 7 Zollen genug. Jene ist unter 40 bis 50 Thalern nicht zu haben; diese kostet in allem 1½ Rthlr. und ist also wohlfeiler als ein Pflug; und würden die Grabscheite in Menge auf dem Eisenhammer bereitet, so könnten die anzuwendenden Kosten noch geringer seyn. Jene fällt, zu unterhalten, kostbar; bei dieser sind die Grabscheite an einer eisernen Spindel bevestigt, daß man sie abnehmen, und die geschwächten Stücke, gleich einem Pfluge, mit wenigen Kosten, beim Schmidt erlegen lassen kann. Zu jener wird eine fünffache Bewegung erfordert; bei dieser kommt nur eine dreyfache vor; 1) die Grabscheite ins Erdreich einzustoßen, 2) die abgestochene Erde umzuwerfen, 3) das Gestelle fortzuheben. Der Arbeiter darf dabei α) die Hände vom Instrument nicht absetzen; β) kann er sein eigenes Gewicht völlig gebrauchen, und damit die Spaden durch einen gelinden Sprung völlig einstoßen; γ) hat er nicht mehr als etwa 25 Pfund fortzuheben, welches durch die Räder erleichtert wird; δ) die Erde zu brechen, braucht er wenig Kraft, weil das kurze Theil unter dem hypomochlio 3½ mahl im langen Theil enthalten ist, nehmlich im Spaden-Stiele; ε) darf er sich nicht bücken; denn beim Niederdrücken der Spaden darf er nur die Arme so tief herunter laßen, als er sonst gewohnt ist, wenn er aufrecht stehet, und läßt sich das Erdreich sodann brechen, und umwerfen, ohne besondere Mühe, weil die eiserne Spindel hier das Beste thun mus; ζ) beim Fortsetzen darf man es so genau nicht nehmen, wenn nur nicht viel unter sechs Zoll oder über zwölf Zoll angefasset wird; denn was die Grabscheite einmahl abgestochen haben, das wäget sich beim Aufdrücken völlig los; η) beim Aufsteigen auf das Gestelle hat der Arbeiter allezeit einige Ruhe, und kann seine Kräfte in etwas

wieder

Mathematische Anfangsgründe der Arithmetik und Geometrie, insofern solche denjenigen, die sich dem höchstnöthigen Forstwesen auf eine vernünftige und grundliche Weise widmen wollen, zu wissen nöthig sind, herausgegeben von Joh. Ehrenfr. Viereuklee. Lpz. 1767, 8. 12½ B. u. 11 Kupfert.

Die wichtigen Vortheile, welche die Landesvermessungen einem Staate gewähren, von Chr. Heinr. Wilken; st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 558—627.

Die Verbesserung des Staats aus mathematischen und ökonomischen Gründen; oder vollständiger Unterricht von Landesvermessungen, und daher entstehenden vortheilhaftern Einrichtung der allgemeinen Landes-Oekonomie und des Cameralwesens, worinn gezeigt wird, wie alle Felder überhaupt ohne den Gebrauch eines Instruments zu vermessen, zu vertheilen, durch eine ganz andere Einrichtung zu verbessern, und die Karten darüber zu verfertigen sind; alles aus richtigen Grundsätzen nach der besondern Beschaffenheit eines Staats also hergeleitet, daß sowohl der Landesherr die wichtigsten Vortheile daraus ziehen, als auch der Nahrungsstand der Unterthanen befördert, und das ganze Land in einen blühenden Zustand gesetzt werden möge; aus den besten Landesvermessungsanstalten und vielfältigen Erfahrungen zusammengetragen, erweitert und verbessert durch eben Denselben. Fr. u. L. 1765, 4. 4 A. 14 B. u. 8 K. T.

Die Vermessung der Grundstücke in der Ferne; oder geometrisch-practische Anweisung, wie solche Grundstücken, zu welchen man so wenig nach Gefallen kommen, als sie übersehen kann, z. E. Brüche, Moräste, undurchsichtige Wälder, und d. gl. am allergenauesten, kürzesten und leichtesten aufzunehmen, auszumessen, und zu ertheilen sind, von eben Demselben; eine Abhandlung über die Fürstl. Jablonowskische Preisaufgabe aus der Erdmeßkunst, „einen unzugänglichen und undurchsichtigen Wald oder Moraß auf die beste Weise auszumessen, u. s. w.“ welcher das Accessit in der geometrischen Classe von der Naturforschenden Gesellschaft zu Danzig d. 19 Merz 1766 ertheilet worden. Arte & Labore. Danzig 1767, 4. 4 B. u. 1 K. T.

Acker-Messer, Feldmesser, Landmesser, Lat. Mensor oder Agrimensor, und von einigen auch Bodo oder Bolo genannt, Fr. Arpenteur, ist ein Mann, welcher sich auf denjenigen Theil der Meßkunst, welcher die Flächen zu messen lehret, gelegt hat. Er bestimmet demnach den Umfang der Länder und Grundstücke nach Aeckern, Hufen oder Morgen, und weiset die Vermessung an, welche jedem Eigenthümer eines Grundstücks gehöret. Es giebt geschworne Feldmesser. Jedes Forstamt hat seine eigene Personen, welche die Gehölze ausmessen.

* Acker-

ſelbe gebrochen oder aus der Lähde geriſſen werden ſoll, werden öfters, ſechs, oder acht, und bisweilen wohl noch mehr, Ochſen gebraucht.

Die Alten ſchränkten die größte Strecke der Furche, welche der Ochs in einer ununterbrochenen Fortſetzung der Anſtrengung der Kräfte und der Bewegungen ziehen müſte, auf eine Länge von 120 Schritt ein; nachher ſollte man ihn einige Augenblicke lang verſchnauben laſſen, ehe man dieſelbe Furche fortſetzte, oder eine neue anfienge. Dieſes Maaß kann in einem leichten Boden, mehr als bei einem ſtarken, verlängert werden.

Beim Ackern giebt man der aufgeriſſenen Erde unterſchiedene Lagen. Siehe Ackerbeet, Furche, Gartenbeet. Der Grund dieſer Verſchiedenheiten lieget in den Beſchaffenheiten des Bodens, und der Stellung, welche man den Gewächſen zu geben gedenket. Ein abhängig angelegtes oder geböſchtes Beet (Fr. Ados), ſchicket ſich für Gewächſe, welche man in einem Garten frühzeitig ziehen will, weil die Sonne dabei tiefer und leichter in das Erdreich dringet, und ihre Wärme ſich länger darinn erhält, weil die Abhängigkeit den langen Aufenthalt der überflüßigen Feuchtigkeit verhindert. Bei Gelegenheit der Verbeſſerung der Felder, werden wir den Mechanismus zeigen, welchen verhältnisweiſe das Pflügen in geböſchten oder erhabenen Furchen, und das Pflügen in die Ebene, würken. Siehe Pflügen.

Acker-Peterlein, ſiehe Petroſelinum.

* **Acker-Pferde**, ſind das Vieh, dadurch das Ackerfeld gebauet, und alle Arbeit, welche dieſerhalb vorfällt, verrichtet wird. Sie müſſen nicht gar zu alt, ſondern ſtark und arbeitſam ſeyn; und eben dieſer Urſache wegen, weil ſie nehmlich hart arbeiten müſſen, ſoll ein Hausvater die Pferdeknechte dahin anhalten, daß ſie deſto fleißiger und ſorgfältiger mit ihnen umgehen, ſie ſauber ſtriegeln, wiſchen und putzen, als welches zur Erhaltung und Geſundheit der Pferde oft ſoviel, als das Futter, thut, indem

der

der Roßstaub, wenn er sich einmahl in die Haut leget, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können. Sonderlich soll man ihnen die Füße und Hufe rein halten, sie zu rechter Zeit beschlagen laßen, ihnen oft zum Maule sehen, die Schiefer-Zähne abstoßen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken laßen. Desgleichen soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte sowohl, als in der Erndte selbst, auf das Beste halten und warten, auch dabei die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein luftig und kühl stehen. Man soll auch den Acker-Pferden bisweilen Wermuth und Salz geben, besonders aber im Frühling, wenn der Wermuth blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen Zufällen bewahret. Was ihre übrige Wartung und Futterung anbetrifft, davon siehe den Artikel: Pferd.

Acker-Pflug, siehe Pflug.

Acker-Räthsel, (Kretzschmerisches) s. Ackerbauräthsel.

Acker-Raute, siehe Fumaria.

Acker-Ruhe, siehe Brache.

Acker-Salat, ist eine wilde Art der Lactuke, welche man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactuca.

Acker-Straußgras, siehe Agrostis.

Acker-Wässern, siehe Wässern.

Acker-Walze, siehe Walze.

Ackerwurbel, Ackerwirbel, L. Gryllotalpa; s. Reutwurm.

* **Acker-Werkzeuge, Acker-Instrumente, Acker-Geräthschaft, Acker-Geschirre, Acker-Maschinen**, Fr. Instrumens d' Agriculture, Vtenſiles de labourage. Hierunter wird alles zum Ackerbau gehöriges und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth jederzeit, insonderheit aber, ehe er im Frühjahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben sich bemühet; als: Acker- und Fahr-Kummte, Affter oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte, Arten,

sondere Wissenschaft von dem Feldbau in dem Mayländischen Staat haben, bezeuget D. Rocco Ricci von der Wirkung dieses Ackermessers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten laßen, dergestallt: „Ich behaupte demnach, daß an der Art, womit dieses neue Instrument „ die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der „ Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch für vielvortheilhafter halte, als das Grabscheit, und daß die „ daher rührende Arbeit weit besser und gründlicher, als „ des Pfluges, sey. Auch glaube ich, daß kein Boden „ sey, der mit diesem Instrument nicht könne umgearbeitet werden, in Ansehung der gewaltigen Macht, mit „ der die Eisen getrieben werden, und der Leichtigkeit, „ mit welcher man zwo Ellen in der Länge mit Einem „ Stoß umgewendet ꝛc.“.

So sehr man dieses Werk in Italien gelobt hat, so meynen doch unsere teutsche Landwirthe aus der Erfahrung gefunden zu haben, daß es sich nicht in allem Erdreiche ohne Unterscheid wohl und nützlich gebrauchen laße, sondern nur auf flachem Lande, und in trocknem Erdreiche, wowider aber die beglaubigten Zeugnisse der Italiener sind. Uebrigens hat die Borrische Acker-Maschine auch die Unbequemlichkeiten: 1) daß sie kostbar anzuschaffen und zu unterhalten ist; 2) daß sie schwer zu regieren ist, und also den Arbeiter ungemein ermüden mus.

Kostbar ist sie 1) anzuschaffen. Wer bedenket, daß Wagner und Schmidt dabei viel Arbeit finden, indem 55 Stück in der Beschreibung benannt werden, wovon die meisten doppelt zu rechnen; 2) daß 8 Messer von gegossenem Eisen dazu gehören, und sowohl das Holz- als auch Eisen-Werk von ziemlicher Stärke seyn mus; der wird leicht begreifen, daß diese Maschine unter 40 bis 50 Reichsthaler nicht zu haben ist, welches für einen Bauer ein sehr kostbares Werk wäre. 2) Zu unterhalten fällt sie auch kostbar. Die vielen eisernen Bänder, Haken, Bolzen, Ringe, Federn, Spitzen ꝛc. nutzen sich bei der Bewe-

Bewegung ſtets ab, und mus daran ſtets zu beſſern ſeyn. Beſchwerlich mag ſie auch zu regieren ſeyn; denn, obwohl davon gerühmt wird, daß die Bewegung mit wenig Kraft geſchehe, und Leute, die ſich nur ein wenig dabei übten, geſchwind damit arbeiten könnten, ſo wird doch das Gegentheil davon aus folgenden Urſachen ſehr wahrſcheinlich: 1) Wird dazu eine fünffache Bewegung erfordert: 1. die Hämmer zu heben; 2. den Bengel, welcher die Grabeiſen aufſchnellet, nieder zu drücken; 3. das Gitter fallend zu machen; 4. die im Erdreich eingedruckten Füße auszuheben; 5. das ganze Geſtelle ½ Schuh fortzuſchieben. 2) Bei dieſer fünffachen Bewegung mus der Arbeiter α) 4 mahl ab, und wieder anſetzen. β) kann er nie das eigene Gewicht allein anwenden, ſondern mus faſt allezeit die Hände und Arme in Bewegung haben. γ) An den Hämmern hat er 60 Pfund zu heben. δ) Die 8 Grabeiſen aufzuſchnellen, mag wohl eben ſoviel Kraft erfordern. ε) Wenn er das Geſtelle, wie auch die Hämmer und den Bengel heben will, mus er beinahe um eine Elle tief ſich bücken, weil die Räder, worauf das Geſtelle ſtehet, nur eine Elle im Diameter halten, folglich das ganze Werk nur ½ Elle über der Erde erhoben iſt; das Bücken aber pfleget bei aller Arbeit am meiſten beſchwerlich zu ſeyn. ζ) Hat man bei Veränderung der Maſchine ſich wohl vorzuſehen, daß die rechte Weite getroffen werde; denn wird unter 6 Zoll das Geſtelle gerückt, ſo faſſen die Meſſer wenig Erde; nimmt man über 6 Zoll, ſo wird nicht alle Erde gebrochen. η) Weil der obere Theil des Leibes in ſteter Bewegung iſt, und die Arme mit Niederdrücken und Aufheben ohne einige Ruhe ſich beſchäftigen: ſo kann leicht erachtet werden, daß des Arbeiters Kräfte dabei in die Länge ſehr abnehmen müſſen.

Wer im übrigen von dem Gebrauche und der Zubereitung aller beſondern Stücke dieſer Maſchine weitern und genauern Unterricht verlanget, der kann ſolchen in

des Herrn Marchese del Borro Buche antreffen, welches im Italienischen aus 20 Bogen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern bestehet, und unter folgendem Titel ins Teutsche übersetzt zum Vorschein gekommen ist:

Ausführliche Beschreibung des sogenannten großen ökonomischen Ackermessers, oder nützlichen Pflugschaars, welches der Marchese Don Alessandro del Borro erfunden, und zur Verbesserung des Ackerbaues applicieret, auch hierauf, in Beyseyn derer Staatsbedienten und Stände des Herzogthums Meyland, probiret, und sodann der berühmte Baumeister in Basel, Herr Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Personen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einige Manns- oder Weibs-Person damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zug-Viehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Acker und Felder bauen könne. Aus dem Italienischen zu Meyland gedrucktem Original ins Deutsche übersetzt, auch mit darzu dienlich und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewiesen wird, wie dieses Instrument nachzumachen, versehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bog. u. 4 Bogen Kupfer.

Die Borrische Maschine hat Herrn M. Orth, einen Prediger bei Regenspurg, im Jahr 1740. veranlaßt, ein ähnliches, jedoch weniger kostbares, und von Unbequemlichkeiten befreites Acker-Instrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zusammengesetzt ist, nur Einen Thaler kostet, und von einer einzigen Person regieret und getragen, damit aber nichts desto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erste Erfindung war diese. Er ließ ein Gestelle aus drey Stücken Holz machen, so ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Axe ausschnitzen, und mit kleinen Rädern versehen; am andern brachte er eine eiserne Spindel mit 2 Grabscheiten an, wie Fig. 9 bei C. weiset; das dritte Stück war in der Achse mit den Rädern eingezapft, und hielt das Gestelle zusammen, war aber nur so lang, daß im Zwischenraum die Erde durch die Grabscheite aufgehoben werden konnte. An die Grabscheite brachte er einen Hebel oder Stiele

an,

an, und zwar eingekrümmt, damit sich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf steuren und ruhen, auch bei dem Einstoßen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabei nicht absetzen dürfte. Als der Versuch damit, wiewohl nicht ohne großen Wiederstand der Dienstboten, gemacht wurde, so entdeckte man folgende Fehler: 1) Konnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht umgeworfen werden, weil zwischen den Spaden und der Achse nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgestochenen Schollen um, daß sie wieder in die vorigen Locher fielen. 3) Machte das Queerstück C, an welchem die Spade bevestigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder vest. Dem ersten und andern Fehler wurde aber damit abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeschweift wurde; ferner wurden die Haupthölzer bei F. mit einer schwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C. in der Mitten ausgeschnitten und mit Absätzen DD. versehen wurde. Mit diesem nun verbesserten Acker-Instrumente hat Herr Orth Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er selbst in seinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Kosten viel erspahret hat, und durch Wohlgerathen der Felder seine Mühe belohnet worden. Wie die ganze Maschine aussehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabei seine Stellung habe, aus B. ersehen werden. Anstatt der Grabscheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verschiedener Absicht, eine gewisse Art Gabeln, wie bei F zu sehen ist, angegeben, welche dem Gestelle anstatt der Grabscheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geschlichtet worden, der Egge vorgearbeitet werde. Es greifet dieselbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwa 2½ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden,

Grabscheite bei der Orthischen, kann man 8 bis 12 Zoll in der Breite brechen. Jene gräbt 6 Zoll tief; bei dieser, wenn die Absätze daran kurz sind, kann 9 Zoll tief gearbeitet werden; indessen ist in Feldern eine Tiefe von 6 bis 7 Zollen genug. Jene ist unter 40 bis 50 Thalern nicht zu haben; diese kostet in allem 1½ Rthlr. und ist also wohlfeiler als ein Pflug; und würden die Grabscheite in Menge auf dem Eisenhammer bereitet, so könnten die anzuwendenden Kosten noch geringer seyn. Jene fällt, zu unterhalten, kostbar; bei dieser sind die Grabscheite an einer eisernen Spindel bevestigt, daß man sie abnehmen, und die geschwächten Stücke, gleich einem Pfluge, mit wenigen Kosten, beim Schmidt erlegen lassen kann. Zu jener wird eine fünffache Bewegung erfordert; bei dieser kommt nur eine dreyfache vor; 1) die Grabscheite ins Erdreich einzustoßen, 2) die abgestochene Erde umzuwerfen, 3) das Gestelle fortzuheben. Der Arbeiter darf dabei α) die Hände vom Instrument nicht absetzen; β) kann er sein eigenes Gewicht völlig gebrauchen, und damit die Spaden durch einen gelinden Sprung völlig einstoßen; γ) hat er nicht mehr als etwa 25 Pfund fortzuheben, welches durch die Räder erleichtert wird; δ) die Erde zu brechen, braucht er wenig Kraft, weil das kurze Theil unter dem hypomochlio 3½ mahl im langen Theil enthalten ist, nehmlich im Spaden-Stiele; ε) darf er sich nicht bücken; denn beim Niederdrücken der Spaden darf er nur die Arme so tief herunter laßen, als er sonst gewohnt ist, wenn er aufrecht stehet, und läßt sich das Erdreich sodann brechen, und umwerfen, ohne besondere Mühe, weil die eiserne Spindel hier das Beste thun mus; ζ) beim Fortsetzen darf man es so genau nicht nehmen, wenn nur nicht viel unter sechs Zoll oder über zwölf Zoll angefasset wird; denn was die Grabscheite einmahl abgestochen haben, das wäget sich beim Aufdrücken völlig los; η) beim Aufsteigen auf das Gestelle hat der Arbeiter allezeit einige Ruhe, und kann seine Kräfte in etwas

wieder

wieder erhohlen, daher er nicht sonderlich ermüdet wird, ob er gleich im Graben den ganzen Tag beständig anhielte, es wäre denn das Erdreich von der Dürrung sehr vest, da man einen gelinden Regen erwarten mus.

* Ackern, (das) Fr. Labour, Labourage, Labourer, ist die Arbeit, welche man mit dazu schicklichen Werkzeugen in der Erde thut, indem man dieselbe umwirft, umackert, umgräbet, oder umhacket, nicht nur um das Unkraut wegzuschaffen, sondern auch das Erdreich aufzurühren und aufzulockern. Siehe Aufrühren.

Diese Arbeiten betreffen die Gärten und die Felder. Man gräbet oder arbeitet die Erde in den Gärten oder Weinbergen, mit der Spade, dem Karste, und der Rade-Hacke um. Die Felder zu ackern, bedienet man sich des Pfluges. An manchen Orten, als: in Languedoc, wo man keine Weinpfahle brauchet, ackert man auch die Weinberge mit dem Pfluge.

Ein sehr steinigtes Land wird, wie wirklich in einigen Cantons geschiehet, mit der Gabel bearbeitet, weil die Steine, wegen der zwischen den Gabel-Zinken befindlichen leeren Zwischenräume, leicht nachgeben, wobei kein anderes Werkzeug aushalten würde.

Die Thiere, deren man sich beim Ackern bedienet, sind: der Esel, das Pferd, der Büffel, der Ochs, und zwar von einigen, sowohl männ- als weiblichen Geschlechts.

Man vermindert ein wenig die Tiefe der Furchen, wenn man entweder das Pferd an längere Ziehseile spannet, oder sich eines Pferdes von niedrigerer Statur bedienet.

Ungeachtet die Kuh nicht so stark, als der Ochs, ist: so kann sie doch eben so gut vor den Pflug gebraucht werden; nur mus man sie, soviel als möglich, mit einem Ochsen von ihrer Statur und Stärke, oder mit einer andern Kuh, zusammen zu bringen suchen, damit das Ziehen gleich sey, die Pflugschaar sich gleichsam beständig im Gleichgewichte befinde, und das Pflügen leichter und ordentlicher geschehe.

Bei recht starkem Erdreiche, vornehmlich, wenn dasselbe

selbe gebrochen oder aus der Lähde gerissen werden soll, werden öfters, sechs, oder acht, und bisweilen wohl noch mehr, Ochsen gebraucht.

Die Alten schränkten die gröste Strecke der Furche, welche der Ochs in einer ununterbrochenen Fortsetzung der Anstrengung der Kräfte und der Bewegungen ziehen müste, auf eine Länge von 120 Schritt ein; nachher sollte man ihn einige Augenblicke lang verschnaufen lassen, ehe man dieselbe Furche fortsetzte, oder eine neue anfienge. Dieses Maaß kann in einem leichten Boden, mehr als bei einem starken, verlängert werden.

Beim Ackern giebt man der aufgerissenen Erde unterschiedene Lagen. Siehe Ackerbeet, Furche, Gartenbeet. Der Grund dieser Verschiedenheiten lieget in den Beschaffenheiten des Bodens, und der Stellung, welche man den Gewächsen zu geben gedenket. Ein abhängig angelegtes oder geböschtes Beet (Fr. Ados), schicket sich für Gewächse, welche man in einem Garten frühzeitig ziehen will, weil die Sonne dabei tiefer und leichter in das Erdreich dringet, und ihre Wärme sich länger darinn erhält, weil die Abhängigkeit den langen Aufenthalt der überflüßigen Feuchtigkeit verhindert. Bei Gelegenheit der Verbesserung der Felder, werden wir den Mechanismus zeigen, welchen verhältnisweise das Pflügen in geböschten oder erhabenen Furchen, und das Pflügen in die Ebene, würken. Siehe Pflügen.

Acker-Peterlein, siehe Perroselinum.

* **Acker-Pferde**, sind das Vieh, dadurch das Ackerfeld gebauet, und alle Arbeit, welche dieserhalb vorfällt, verrichtet wird. Sie müssen nicht gar zu alt, sondern stark und arbeitsam seyn; und eben dieser Ursache wegen, weil sie nehmlich hart arbeiten müssen, soll ein Hausvater die Pferdeknechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie saubr striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde oft soviel, als das Futter, thut, indem

der

der Roßſtaub, wenn er ſich einmahl in die Haut leget, ſehr beiſſet, daß ſie davor weder Tag noch Nacht ruhen können. Sonderlich ſoll man ihnen die Füße und Hüfe rein halten, ſie zu rechter Zeit beſchlagen laßen, ihnen oft zum Maule ſehen, die Schiefer-Zähne abſtoßen, und die Warzen ausſchneiden, und mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken laßen. Desgleichen ſoll man ſie drey oder vier Wochen vor der Erndte ſowohl, als in der Erndte ſelbſt, auf das Beſte halten und warten, auch dabei die nöthige Vorſehung thun, daß ſie des Abends in den Ställen fein luftig und kühl ſtehen. Man ſoll auch den Acker-Pferden bisweilen Wermuth und Salz geben, beſonders aber im Frühling, wenn der Wermuth blühet, ſolchen unter ihr Futter miſchen, welches ſie purgiret, und vor vielen beſchwerlichen Zufällen bewahret. Was ihre übrige Wartung und Futterung anbetrifft, davon ſiehe den Artikel: Pferd.

Acker-Pflug, ſiehe Pflug.

Acker-Räthſel, (Kretzſchmeriſches) ſ. Ackerbauräthſel.

Acker-Raute, ſiehe Fumaria.

Acker-Ruhe, ſiehe Brache.

Acker-Salat, iſt eine wilde Art der Lactuke, welche man ſonſt auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactuca.

Acker-Straußgras, ſiehe Agroſtis.

Acker-Wäſſern, ſiehe Wäſſern.

Acker-Walze, ſiehe Walze.

Ackerwurbel, Ackerwirbel, L. Gryllotalpa; ſ. Reutwurm.

* **Acker-Werkzeuge, Acker-Inſtrumente, Acker-Geräthſchaft, Acker-Geſchirre, Acker-Maſchinen**, Fr. Inſtrumens d' Agriculture, Vtenſiles de labourage. Hierunter wird alles zum Ackerbau gehöriges und tüchtiges Geſchirre verſtanden, welches ein ſorgfältiger und verſtändiger Hauswirth jederzeit, inſonderheit aber, ehe er im Frühjahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben ſich bemühet; als: Acker- und Fahr-Kummte, Affter oder Hinter-Geſchirre zum Fahr-Kummte, Arten,

Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spießen und Stricken, Bauchgurte, Beile, Bohrer, Dengel, oder Dennen-Zeug, Distel-Haken, Dresch-Flegel, Eggen mit hölzernen oder eisern Zinken, Egge-Schlitten, Erd-Wagen, Flachs-Brechen, Reich-Heu- und Mist-Gabeln, Grabscheite oder Spaden, Hämmer, Haken oder Haken-Pflüge, Hanf-Brechen, Harken oder Rechen mit hölzernen oder eisernen Zinken, Hebebäume, Hecheln, Heu-Bäume, Heu-Seile, Hippen, Karren, Karste, oder Hauen, Kraut-Hacken, Kasten-Karren oder Radebergen, allerlei Sorten von Ketten, Korn- oder Getraide-Fege, Knebel, Leinen, Leitern, Mist-Baare oder Mist-Trage, Mist-Gabeln, Mist-Haken, Mist-Karre, Mist-Korb, Mist-Bretter, allerhand Pflüge mit ihrem Zugehör, Piken, Rade-Hacken, Rade-Hauen, Ried-Rechen, Rollen oder Walzen, Säcke, Säe-Tücher, Sägen, Sättel nebst ihrem Zugehör, Scharr-Eisen, Schaufeln oder Schüppen, Wurf-Schaufeln, Schiebkarren, Schlägel; Schwingen, Getraide- und Grase-Sensen, Sicheln, Siebe, Spaden, Stränge, Stricke, Wagen mit und ohne Leitern, Zäume, Zangen, Zügel, Zwerch-Arten, und noch viele andere Werkzeuge mehr, deren jedes an seinem Orte erkläret werden soll. Diese Werkzeuge müssen dicht und vest seyn, damit sie nicht so leicht zerbrechen, oder von plumpen und ungeschickten Händen verrückt werden. Es müssen dieselben auch von mittelmäßig geschickten Handwerksleuten verfertigt, und wenigstens zum Theil von demjenigen, der sich ihrer bedienet, ausgebessert und wieder zurecht gemacht werden können. Kurz, beim Acker-Wesen mus alles einfach, und von bequemen und leichten Gebrauche seyn.

Von ökonomischen Kleinigkeiten, und besonders von Verwahrung des Wirthschaftsgeräthes, s. das 14 St. der Schles. ökon. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 575—582.

Acker-Geräthschaft von Eisen, von Hrn. Baron Jo. Brauner eingerichtet, s. im II B. der übersetzten Schwed. Abhandl. S. 291—294.

Acker-Wühlen, ist ein in Ostfriesland und der benachbarten Gegend eingeführtes Mittel, um nicht nur ein wüstes Land, oder eine verdorbene Wiese oder Fläche, zu Aeckern oder Wiesen erst zurechte zu machen, sondern auch schon gebauetes Land zu verbessern, und die gute Erde zu vermehren. Landwirthe können bei solchem Lande, welches vielerlei abwechselnde Erde, schlimme Flecke, schlechten Grund und Boden, in der Tiefe aber viel bessern Boden und Grund haben, diese Acker-Verbesserung Stückweise, mutatis mutandis, anbringen; auch kann die Vermischung verschiedener Erd-Arten dadurch geschehen. Ein gewisser gelehrter Reisender hat in den **Hannöverischen Anzeigen** Nachrichten davon gegeben, welche von einem andern in den **Ostfriesländischen Anzeigen** vom J. 1748, No. 5, und 1749, No. 9, 10, 14. mitgetheilt worden sind.

Wenn ein Stück Landes auf der Oberfläche nur eine dünne Furche Acker-Erde, und darnach starken Kley-Thon, oder Knick, hat, wiederum aber darunter gute Acker-Erde lieget: so wird ein solches Stück Landes, **Wühl-Land**, das ist, ein zum Wühlen bequemes Land, genannt. Die obere dünne Acker-Erde giebt also deswegen Anlaß, damit die unterliegende gute Bau-Erde heraufgebracht, und zur Vermehrung der obern Acker-Erde gebraucht werden könne. Es kommt also nur auf die Kosten an, ob dieselben mit dem zu erwartenden Vortheil in einem guten Verhältnisse stehen. Solches nun zu erweisen, dependiret entweder von der Erfahrung derjenigen, welche damit selbst Versuche gemacht, oder von einer geometrischen Berechnung der Erde, welche durch das Wühlen auf einen Acker gebracht werden kann. Diese Berechnung hanget wiederum von einem Ueberschlage derjenigen andern Erde, welche unter dem Knick angetroffen wird, und zur Verbesserung des obern Erdreiches gebrauchet werden kann, ab. Das **Wühlen** selbst geschiehet auf folgende Weise: Es wird

ein Stück Landes, nach Beschaffenheit der Oberfläche, und des Thons oder Knicks im Acker, jegliches entweder von 34 oder 20 Schuh breit, eingetheilet. Wir wollen den Fall, da, nach eben angeführter Beschaffenheit des Erdreichs, 20 schuhigte Aecker zu beschreiben nöthig sind, vor uns nehmen, wie derselbe im Jeverlande würklich ausgeübet worden. Von einem solchen 20 schuhigten Acker, wird an jeglicher Seite 5 Schuh, und also ein Raum von 10 Schuhen zwischen zween Aeckern zum Wühlen vorgenommen. Dieser Raum wird zuvörderst von der obern guten Erde entblößt, und solche gute Erde halbscheidig auf jede Seite geworfen, solchergestallt, daß damit die Halbscheid beider Aecker bedecket wird. Hiernächst wird in der Mitte der abgedeckten 10 Schuh, eine Grube, oder ein sogenannter **Wühl-Schlot**, von 4 Schuh breit, gegraben, und der ausgegrabene Knick oder zähe Thon auf beiden Seiten dicht an die Grube gesetzet; die untere gute Erde, welche **Wühler-Erde** heißet, aus dem Wühl-Schlote oder Graben heraus, und über den am Rande des Grabens gesetzten Knick hinüber geworfen. Alsdenn stürzet man den Knick vom Rande des Grabens in denselben hinein, und ebnet die Aecker über und über, jedoch also, daß die Wühl-Schlöte etwas niedriger, als die Aecker, bleiben, und solchergestallt zur Abwässerung der Aecker dienen. Da nun diese Arbeit im Frühlinge einestheils um der Wohlfeilheit des Lohns willen, anderntheils aus dem Gebrauche des Landes, geschiehet: so folget im Sommer die **Güstfalge**, der aus dem Graben über den Acker geworfenen Erde, durch ein sechs- oder sieben-mahliges Pflügen. Und im Herbste wird das wohlzubereitete Land mit Rapsaat und Wintergersten besäet, und darauf in einigen nach einander folgenden Jahren eine gesegnete Erndte, zur Ersetzung des Aufwandes, genossen. Wenn die Wühl-Erde nur vier Schuh breit heraus, und an die Luft gebracht wird, so ist begreiflich, daß solches Wühlen, wenn nur nicht die Kosten

ſten zu groß, ein- und ander-mahl wiederhohlet werden könne. Einige Wirthe, welche auf ihre Arbeit ſelbſt Achtung geben können, machen wohl mit den Arbeitern einen Verding, daß ſie an beiden Seiten der Wühl-Schlöte, die Ufer unten aushöhlen laßen, um alſo etwas mehr Wühl-Erde auf den Acker zu bekommen.

Vermiſchte Nachrichten und Auszüge aus verſchiedenen Anmerkungen eines Reiſenden, vom Acker-Wühlen und Wühlland, wie auch aus den Oſtfrieſländiſchen Anzeigen, ſt. im 95 St. der Leipz. Samml. S. 983—1005.

Acker-Wurz, Aconitum hyemale, ſiehe Aconitum No. 5. und Acorus.

Acker-Zwiebel, Feld-Zwiebel; ſiehe Ornithogalum.

Acnida, Acidna, **Virginiſcher-Hanf**; ſiehe unter Cannabis.

Acolatan, iſt der Nahme eines gewiſſen Inſekts auf der Inſel Madagascar, welches einer Wanze gleichkommt, aber dicker, und überaus beſchwerlich iſt.

Acomas, iſt einer der größeſten, ſchönſten und nutzbarſten Bäume, in den Antilliſchen Inſeln, der ein vortreffliches Bau-Holz giebt. Man macht davon Balken, 60 Fuß lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächſet in ſandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde iſt wie an unſern Eichen. Sein Holz iſt gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Größe einer Olive, und ſehr unangenehmer Bitterkeit iſt, iſt den Holztauben eine angenehme Nahrung. Es giebt noch eine geringere und kleinere Art, die weniger genutzet wird.

Acoller, ſiehe Anbinden.

Aconitum, T. **Eiſenhütlein, Wolfswurz**; Fr. Aconit, oder Tue-loup; Engl. Wolfsbane, oder Monkſheod. Die lateiniſche Benennung Aconitum, leiten Einige von Acona, einer Stadt in Bithynien, in deren Gegend dieſe Pflanze in Menge wächſt; Andere von dem griechiſchen Worte ἀκόν, welches einen von Erde entblößten Fels, oder eine Felsklippe, worauf die Wolfswurz gern

Den Nahmen **Wolfswurz** hat dieſe Pflanze darum bekommen, weil die Würzel davon, wenn man ſie mit Fleiſch vermenget, und eine Art von Nudeln daraus machet, die Wölfe tödtet. Ueberhaupt iſt dieſe Wurz gar ſehr gefährlich.

Die Zufälle, welche die Wolfswurz bei Menſchen hervorbringet, ſind: Schwere des Hauptes, Schwindel, Convulſion der Schläfe-Muſkeln, Zittern, wider Willen erfolgendes Thränen der Augen, Schmerz in den Seiten, ſchweres Athemhohlen, und Aufſchwellen des ganzen Körpers. Die mit ihrem Safte benetzten Pfeile, verurſachen tödliche Wunden. Das Giftige dieſer Pflanze befindet ſich vornehmlich in der Wurzel. Es iſt demnach ſehr unvorſichtig gehandelt, wenn man dergleichen in den Gärten ziehet, auſſer etwa eine gewiſſe Art davon mit weiſſen Blumen; hingegen keinen Napell, ungeachtet deſſen Blumen gar ſchön ausſehen.

2. Aconitum Napellus. Aconitum coeruleum ſive Napellus 1. C. B. *Pin.* 183. MORIS. *hiſt.* 3. p. 463. GARID. prov. 7. f. 2. Napellus, CAM. *epit.* 863. DOD. *hiſt.* 442. Napellus vulgaris, CLUS. *hiſt.* 96. Napellus verus, LOB. *hiſt.* 387. Napellus major latifolius, TAB. *hiſt.* 583. Napellus arborescens, BESL. *Aichſt. aeſt.* 9. 1. t. 12. f. 2. Napellus flore majore, RUPP. *Jen.* 290. Napellus verus flore coeruleo, PARK. Aconitum magnum, Napellus, CHABR. Praſatella, PARACELS. Vulparia. Vulpicida. Aconitum foliorum laciniis linearibus ſuperne latioribus linea exaratis, LINN. *Hort. Cliff.* 214. *Spec. pl.* 532. *Flor. Suec.* 477. KNIPH. *orig. cent.* 5. T. **Napellen-Kraut, Blau Eiſenhütlein, Sturmhut, die Wolfswurz mit großen blauen Blumen, Blau Kappen-Blumen, Mönchs-Kappen, Narren-Kappen, Capuze, Blaue Wolfswurz, Fuchswurz, Teufelswurz, Giftwurz, Würgling, Ziegentod.** Fr. Aconit à Navet, oder Napel. Es giebt

giftige

giftige Arten von Wolfswurz, mit eingeschnittenem Blatte, welche sich von allen jenen durch die Steckrüben-förmige Wurzel unterscheiden, weshalb man sie auch mit dem Nahmen Napell beleget. Eigentlich aber sind dieses mehrere Fasern, welche von einem gemeinschaftlichen Ursprunge entstehen. Caspar Bauhin gedenket viererlei Sorten von Napell. Die erste hat große blaue Blumen, welche im Monathe August zum Vorschein kommen. Es giebt davon zwo bis drey Varietäten; eine mit weissen, eine zweyte mit rosenfarbigen, und eine dritte mit scheckigen Blumen. Die Blätter haben am Rande verschiedene irregulaire Einschnitte. Die zweyte blühet violett. Ihre Blume ist größer, als an der vorigen Sorte. Das Blatt ist breit, und sehr eingeschnitten. Die dritte, oder der kleine Napell, welcher auch Thora Italica genennet wird, trägt eine ganz kurze Aehre von blauen Blumen. Die ganze Pflanze wird nur zween Fuß hoch. Es unterscheidet sich dieselbe auch durch ihre Blätter, wovon die untersten sehr stark eingeschnitten sind, die obern aber breitere Lappen haben. Sie blühet bisweilen scheckig. Die vierte wird in gutem Erdreiche und feuchten Gegenden, bisweilen an fünf Fuß hoch. Das Blatt ist oberhalb ganz dunkel-, unterhalb aber bleich-grün, in fünf Haupt-Theile abgetheilt, nachher in verschiedene Abschnitte tief-eingeschnitten, wodurch es eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Ritterſporn-Blatte bekommt; der Länge nach mit starken Rippen versehen, und stehet auf einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stiele, welcher aus den Knoten des Stengels hervorkommt. Diese Blätter machen auf der Zunge einen Eindruck, beinahe wie eine kleine Quantität vegetabilischen Salzes. Es stehen dieselben abwechselnd an einem holzigen, runden, mit vielen purpurfargen Tippelchen besetzten, und mit einem weissen, unter den Zähnen knirschenden, und ziemlich angenehm schmeckenden Marke angefüllten, Stengel. Im Julius oder

August

August wachsen aus den Winkeln der Blätter zarte und purpurfarbige Stielchen hervor, wovon die längsten holzig werden. Diese Stielchen tragen neue Blätter, woran violett-purpurfarbige Knospen hervorkommen, welche platt, fast wie eine Bohne gestaltet, anfänglich ungefähr drey Linien lang, und anderthalb Linien breit sind, nachher aber größer werden, und eine ansehnliche Blume von eben solcher Farbe darstellen. Ich habe jederzeit daran zween Griffel bemerkt, welche ebenfalls violett, stark, und mit dem obern Blumenblättlein bedeckt, sind. Die Staubfäden sind stark, zahlreich, und von brauner Farbe. Die Wurzel bestehet aus verschiedenen Fasern, welche fleischig, inwendig weiß, auswendig braun sind, in eine Spitze sich endigen, und mit einigen zarten Fäserchen versehen sind. Jede Faser ist ungefähr eines kleinen Fingers dick, und nicht über zween Zoll lang. Wenn man etwas von dieser Wurzel kauet: so empfindet man sofort ein Erstarren im ganzen Munde, als wenn man sich beim Essen verbrannt hätte; diese Empfindung verlieret sich noch vor Verlauf einer Stunde, und der Mund wird, wenn man etwas isset, wieder erfrischet; nachher begiebt sich alles Feuer nach den Lippen, und thut sonst weiter keinen Schaden. Dieses habe ich aus eigener Erfahrung, und Herr von Jussieu hat auch keine stärkere Wirkungen darnach verspührt.

Die blaue Wolfswurz, oder der Napell, welche in den südlichen Provinzen Frankreichs ein sehr gefährliches Gift ist, soll, wie man versichert, in Bretagne von gar keiner üblen Wirkung seyn, indem man daselbst sogar die Blätter zur Erweckung des Appetits, im Salat isset. Zur Erklärung dieses Umstandes, ist zu wissen, daß es zween blaue Napellen gebe, deren eine in Norden zu Hause gehöret. Es ist dieses der breit-blätterige, mit langen Hauben. Der wahre Napell hingegen mit kurzen Hauben, und mit schmalen und gefurchten Blättern, behält allerdings auch in Norden seine gefährliche Eigen-

schaften,

schaften. Er tödtet die Ziegen, welche zuweilen davon fressen; auch sind Katzen von der Wurzel gestorben.

* Wenn man die ältesten Kräuterbeschreiber nachlieset, so findet man, daß sie alle giftige Kräuter, wenigstens die meisten, mit dem Nahmen Aconitum belegt haben. Daher heißt das Doronicum pardalianches eben sowohl Aconitum, als die beiden izt-beschriebenen Arten, und die Christophoriana, auch der Ranunculus Thora.

Dasjenige Kraut, welches bei den Alten den Nahmen Aconitum vorzüglich geführt hat, ist noch zweifelhaft. Gemeiniglich wird das Doronicum pardalianches, insonderheit diejenige Varietät davon, welche beim C. Bauhin Doronicum radice scorpii heißt, dafür gehalten. Die Beschreibung, welche Plinius, B. 27, C. 2. 3. von dem Aconitum giebt, scheinet auf das Doronicum zu passen; allein Conr. Gesner zeigte augenscheinlich, daß es eine andere Pflanze seyn müßte, dadurch, daß er zwey Quentchen von der Wurzel des Doronicum ohne Schaden einnahm; und hielt vielmehr dafür, daß der Ranunculus Thora das eigentliche Aconitum pardalianches der Alten sey.

Der Nahme Aconitum ist in der nachfolgenden Zeit einem ganz andern und weit von jenen unterschiedenen Geschlechte beigelegt worden, welches ihn noch izt beibehalten hat; und unter welchem besonders die zwo oben beschriebenen Arten vorzüglich merkwürdig sind. Die Alten scheinen sie gekannt zu haben, doch haben sie von beiden, insonderheit dem blauen, wenig merkwürdiges aufgezeichnet. Dem Avicenna haben wir eine Fabel davon zu danken, welche nicht verdienet wiederhohlt zu werden, sondern allenfalls beim Dodonäus, Pempt. 442, nachgesehen werden kann.

In den neuern Zeiten hat man beide Arten von einer sehr schlimmen Seite kennen gelernt. Insonderheit hat sich der blaue Sturmhut, als vorzüglich giftig mehrmahls

bewieſen. Der Nahme Napellus rührt von der Geſtallt der Wurzel her, weil ſie kleinen Rübchen gleichet. Die Alten inſonderheit hielten dieſes Gift für ſo ſchlimm, daß ſie es Gleichnisweiſe von dem Schaum oder Geifer des Höllenhundes (Cerberus) entſprungen zu ſeyn erdichteten. (ſ. Ovid, im VII B. der Verwandelungen) Am Geſchmack ſind alle Theile dieſer Pflanze ſehr ſcharf, doch noch vorzüglich die Wurzel. Daß ſie Blaſen auf der Haut ziehe, und deswegen für die Pferde von Einigen hierzu gebraucht werde, hat Löſel, und ſchon Galen, bezeuget. Auch ſoll ehemahls in Sachſen ein teutſcher Arzt viele mit der Peſt angeſteckte Perſonen eben dadurch, daß er ihnen vermittelſt dieſer Wurzel Blaſen äuſſerlich ziehen laßen, geheilt haben. Da ſie wegen der vielen Faſern, womit die Hauptwurzel verſehen iſt, und der braunſchwärzlichen Farbe der ſchwarzen Nieſewurz in etwas gleichet: ſo ſind daher einige Apotheker, wie die Breßlauer Sammlungen XII, 448. und Sylvius von einigen in Frankreich, Gesner aber von Savoyen, bezeugen und beklagen, veranlaßt worden, ſie zum Arznei-Gebrauch, an jener Statt, aber allenthalben mit dem ſchlimmſten Erfolge, anzuwenden.

Sie iſt alſo unter die heftigſten und ſchädlichſten Gewächſe für Menſchen und Vieh zu rechnen. Turner erzählt, daß, als einſtens zu Antwerpen einige Franzoſen ſie anſtatt der Meiſterwurzel unter dem Salat geſpeiſet, alle in zwey Tagen davon geſtorben ſeyn; auſſer zween Comödianten, die durch zeitiges Erbrechen gerettet worden. Das merkwürdigſte Beiſpiel von ſeinen Wirkungen berichtet Matthiolus. Er erzählt, es ſey einsmahls auf obrigkeitlichen Befehl einem verurtheilten Miſſethäter ein Quentlein Pulver von dieſer Wurzel eingegeben worden, um ein gewiſſes Gegengift dabei zu probiren, welches einem andern Miſſethäter, dem man Arſenic gegeben, das Leben gefriſtet hatte. Er befand ſich, nachdem er das Pulver eingenommen hatte, anderthalb Stunden

den ganz wohl. Man glaubte daher, die Wurzel habe etwas von ihrer Kraft verloren, zumahl da das Kraut, wovon man sie genommen, und welches man aus den Böhmischen Gebirgen gehohlt hatte, schon zum Theil verblühet war. Man gab ihm also noch ein halb Quentgen gepülverte Blätter und Blumen. Hierauf war er noch zwo Stunden lang wohl, ausser daß er über Mattigkeit zu klagen anfieng, und ihm ein kühler Schweiß an der Stirn ausbrach. Alsdenn bekam er das Gegengift; nach dessen Empfang er eine übelriechende gelbe und schwarze Materie von sich brach, aber kurz darauf starb, und im Gesichte ganz schwarz ward. Herr Miller bezeuget, daß er viele Exempel solcher Personen gesehen, die ihr Leben eingebüßt, und anderer, welche mit genauer Noth gerettet worden, nachdem sie von dem Kraute unter Salat genossen, worunter es aus Irrtum anstatt der Selleri gemischt worden; auch versichert Derselbe, Leute gekannt zu haben, die durch den bloßen Geruch dieser Blumen in Ohnmacht gefallen, und zween bis drey Tage das Gesicht verloren haben. Eine neuere Geschichte davon theilet auch Vincent Bacon, in No. 432 des XXXVIII B. der Englischen Transactionen, a. d. J. 1734, S. 287 – 291, mit. Eine unerfahrne Person mischte daselbst einige Wurzeln eben auch anstatt der Selleri unter den Salat, und vergiftete damit zwo Personen, wovon nur Eine, und zwar mit grosser Mühe, das Leben behielt. Bonetus hat gleichfalls ein vornehmes Frauenzimmer durch den Genuß der zarten Blättlein im Salat, innerhalb 24 Stunden, rasend sterben gesehen; und beim Lentil, Miscellan. Med. Pract. S. 381, lieset man eine Geschichte von einem verwegenen Apothekers-Bedienten, der, sich auf sein Widergift verlaßend, wider die Warnung des Gartners von dieser Pflanze aß, und darauf halbtodt zum Garten hinaus getragen werden mußte. Schon von dem Alterthume ist aufgezeichnet, und mit Erfahrungen bestättigt

...sind alle Th...
noch vorzüglich die ...
Haut ziehe, und de...
hierzu gebraucht wer...
bezeuget. Auch soll ...
Arzt viele mit der Pes...
daß er ihnen vermittel...
ziehen laßen, geheilt ...
Faſern, womit die H...
braunſchwärzlichen Far...
was gleichet: ſo ſind ...
Breßlauer Sammlu...
von einigen in Frankrei...
bezeugen und beklagen, ...
nei-Gebrauch, an jene...
dem ſchlimmſten Erfolge,

Sie iſt alſo unter die ...
wächſe für Menſchen und...
erzählt, daß, als einſtens z...
ſie anſtatt der Meiſterwurz...
alle in zwey Tagen davon ...
Comödianten, die durch zeit...
den. ...

den ganz wohl. Man glaubte daher, die Wurzel habe etwas von ihrer Kraft verloren, zumahl da das Kraut, wovon man sie genommen, und welches man aus den Böhmischen Gebirgen geholt hatte, schon zum Theil verblühet war. Man gab ihm also noch ein halb Quentgen gepülverte Blätter und Blumen. Hierauf war er noch zwo Stunden lang wohl, ausser daß er über Mattigkeit zu klagen anfieng, und ihm ein kahler Schweiß an der Stirn ausbrach. Alsdenn bekam er das Gegengift; nach dessen Empfang er eine übelriechende gelbe und schwarze Materie von sich brach, aber kurz darauf starb, und im Gesichte ganz schwarz ward. Herr Miller bezeuget, daß er viele Exempel solcher Personen gesehen, die ihr Leben eingebüßt, und anderer, welche mit genauer Noth gerettet worden, nachdem sie von dem Kraute unter Salat genossen, worunter es aus Irrtum anstatt der Selleri gemischt worden; auch versichert derselbe, Leute gekannt zu haben, die durch den bloßen Geruch dieser Blumen in Ohnmacht gefallen, und zween bis drey Tage das Gesicht verloren haben. Eine neuere Geschichte davon theilet auch Vincent Bacon, in No. 432 des XXXVIII B. der Englischen Transactionen, a. d. J. 1734, S. 287 – 291, mit. Eine unerfahrne Person mischte daselbst einige Wurzeln eben auch anstatt der Selleri unter den Salat, und vergiftete damit zwo Personen, wovon nur Eine, und zwar mit grosser Mühe, das Leben behielt. Bonetus hat gleichfalls ein vornehmes Frauenzimmer durch den Genuß der zarten Blättlein im Salat, innerhalb 24 Stunden, rasend sterben gesehen; und beim Lentil, Miscellan. Med. Pract. S. 381, lieset man eine Geschichte von einem verwegenen Apothekers-Bedienten, der, sich auf sein Widergift verlaßend, wider die Warnung des Gärtners von dieser Pflanze aß, und darauf halbtodt zum Garten hinaus getragen werden mußte. Schon von dem Alterthume ist aufgezeichnet, und mit Erfahrungen bestättigt

worden, daß, wenn die Geburtsglieder der Weibesperſonen nur damit berührt werden, ſie ſchnell dahin ſterben. Und in der neueſten Geſchichte, die von Herr Joh. Mordus, im I B. der überſ. Schwediſchen Abhandl. S. 48 — 51 (woſelbſt man auf der 2ten Kupfertafel das blaue Napellkraut nebſt deſſen Theilen abgebildet findet,) von einem Feldſcheerer, der dieſe Pflanze für ein Scharboks-Kraut anſah, und aß, beſchrieben worden iſt, lieſet man ebenfalls, daß ihm das Gemächte geborſten ſey. Dieſer verfiel übrigens nach dem Genuß ſogleich in einen tiefen Schlaf, wovon er nimmermehr aufwachte, ſondern in wenigen Stunden hernach verſchied. Er wurde im Geſicht nicht verändert, dagegen aber hier und da am Leibe, beſonders am Rücken und Hals, mit blauen Flecken bezeichnet. Ein Cornet, der zu gleicher Zeit in deſſen Geſellſchaft davon gegeſſen hatte, bekam heftigen Durſt und Uebelkeit. Er trank Waſſer, erbrach ſich darauf, gab das Kraut alſo von ſich, und gieng geſund davon.

Eben dergleichen tödtliche Wirkung, welche bei den Menſchen ſich davon äuſſert, und weswegen die alten barbariſchen Völker ihre Pfeile mit dem Saft dieſer Pflanze beſtrichen haben, zeiget ſich auch bei den meiſten Thieren, inſonderheit bei den Wölfen, woher auch der Nahme Wolfswurz entſprungen. Daß die Jäger der Pyrenäiſchen Gebirge wirklich jetzo noch zu der Wolfsjagd Pfeile gebrauchen, und dieſelben, wie Einige verſichern, nach der Art jener Alten, mit dem Saft dieſer Pflanze benetzen, will ich, weil es unſicher ſcheint, zum Beweis hiervon nicht gebrauchen. Deſto gewiſſer aber kann man auf dasjenige bauen, was Strahlenberg und Wepfer von dieſen grimmigen Thieren ſelbſt erfahren haben. Nach des Erſtern Berichte, in ſeinem Nord- und Oſtlichen Theil von Europa und Aſia, S. 309. miſchen die Ruſſen in Sibirien, bei Krasnoyahr, dieſes Kraut, wo es auch wild wächſet, unter gehacktes

Fleiſch,

Fleiſch, machen Kugeln oder Klümpe davon, und legen ſie in die Wälder für die Wölfe, welche ſich davon zu Tode ſpeien, und wenn andere Wölfe ſolches Ausgeſpiene wieder freſſen, ſterben ſie ebenfalls; und Wepfer, (ſ. deſſen Buch de cicuta aquatica, S. 178) hatte ein ſolches wildes Thier durch ½ Quentgen der gepülverten Wurzel des blauen Sturmhuts des Lebens ſelbſt beraubet, den Körper geöffnet, und dabei die ganze innere Haut des Zwölffinger-Darms brandig gefunden. Das Thier erbrach ſich zum öftern, konnte hingegen weder Stuhlgang noch Harn von ſich laßen, und bekam auch kein Merkmahl von Gichtern.

In Stemshöjen, unweit Fahlum, wird dieſes Kraut von keinem Thiere, auſſer allein den Ziegen, gegeſſen, die davon ſterben; ſobald daher das Heu eingeerndtet iſt, läßt man dieſes Kraut durch das Geſinde in den Gebüſchen ausrotten, auf daß die Ziegen oder Schafe nicht beſchädiget werden mögen, als welche Haufenweiſe dahin ſterben, falls es ein Jahr verabſaumet wird. Eben ſo iſt es auch dem Rindvieh ſchädlich.

Auch bei dem Geflügel zeiget ſich dieſe tödtende Eigenſchaft. Johann Bauhin bezeuget, es habe ihm eine vornehme Dame berichtet, daß ihr viel Hüner crepirt ſeyn, die von dieſer Pflanze gefreſſen, und einige habe ſie noch mit Knoblauch und Eſſig beim Leben erhalten.

Noch iſt dieſes nicht alles, was man davon zu fürchten hat; denn, ſie übertrifft auch die übrige giftige Gewächſe darinn, daß ſie durch das bloße Anrühren oder Tragen bisweilen geſchadet hat. Drey Beyſpiele davon lieſet man in den Abhandl. der Kaiſerl. Akad. der Naturforſcher, Dec. I. Ann. 3, obſ. 223; Dec. III. Ann. 10, obſ. 92, und Cent. VII, obſ. 4. Herr von Haller will dieſes zwar nicht zugeben, ſondern bezeuget vielmehr aus eigener Erfahrung das Gegentheil. Herr Ehrhart, in ſeiner öconom. Pflanzenhiſt. erzählet, daß, als er dieſelbe zur Zeit ihrer ſchönſten Blü-

the gesammelt, und beständig in einer Hand beisamm gehalten, sich ein schmerzhaftes Spannen geäussert hab nach geendigter Sammlung aber, als er die giftige Bea in den Krautersack stecken wollen, er die Nägel derselb Hand ganz blau, und vorn zwischen denselben etwa Blut hervordringen gesehen habe.

Alle diese Wirkungen kann man auch von der gelb Art erwarten, welche ein nicht minder scharfes Gift i und mit deren Decoct man Fliegen, Wanzen und Läu der Pferde und des Rindviehes tödten kann.

Gleichwohl hat die Zierlichkeit ihrer, sonderlich d blauen, Blumen die Menschen verleitet, sie aus den Wäldern in die Gärten zu versetzen, und die Unwissenhei ihrer Kräfte dieses noch dahin erweitert, daß man nicht nur, wie in Londen geschieht, sie bisweilen auf dem öf fentlichen Markte feil trägt, und daselbst nebst andern schönen Blumen, die Säle, sondern sogar in vielen Ländern, besonders in Schweden, an einigen Orten den Rand der Schüßeln und Speisen damit auszieret. Ob nun zwar überhaupt nicht zu läugnen ist, daß die Verschiedenheit des Bodens bisweilen die Eigenschaften der Gewächse in etwas verändere, so daß aus giftigen mehr oder weniger unschädliche, milde; aus herben, nahrhafte ꝛc. entstehen, dieses aber besonders alsdenn geschehe, wenn sie aus ihrem gewöhnlichen Geburtsort in eine fette Garten Erde versetzt werden: so scheinet doch der Innhalt der meisten obangeführten traurigen Geschichten sattsam zu beweisen, daß diese Verwandlung bei unserer Napell-Pflanze gar nicht Statt finde, oder wenigstens nicht so weit sich erstrecke, daß sie nicht noch Gift genug behielte, einem das Leben zu rauben, obschon Aldrovand, B. 1. S. 41 ausdrücklich von derselben versichert, daß sie ihren Gift abgelegt habe, als sie von Alpen in die Gärten gepflanzt worden. Man erwäge nur die Geschichte des Lentil von dem verunglückten Apotheker, und diejenige von D. Hahn, in dem Tagebuche der teut-

aufgefreſſen, ohne davon den geringſten Schaden zu empfinden; jedoch iſt zu merken, daß dieſe Garbe getrocknet war, ſo daß ſich hieraus ſchließen läßt, daß das Kraut getrocknet den Pferden nicht ſchade.

Nach dem Berichte des Wirtenb. Wochenbl. a d. J. 1769, S. 432, hat ein Naturliebhaber, der den Napell ſchon über 20 Jahre in einer Ecke des Blumengartens ſtehen hat, und den er aus dem Gartenhauſe füglich überſehen kann, ſehr oft bemerkt, daß die Sperlinge zur Brut-Zeit gekommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abgebiſſen, und im Schnabel fortgetragen haben. Er hat das Blatt mehr als Einmahl gefunden, davon das Stück abgebiſſen worden, iſt aber nie ſo glücklich geweſen, dieſe Beobachtung weiter zu treiben. Es iſt wahrſcheinlich, daß die Sperlinge das Abkneipen der Napell-Blätter, und anderer Gewächſe, ſonderlich auch der Nelkenſtöcke, zur Brut-Zeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon weiter Nutzen zu haben, oder auch, daß ſie ſolche wirklich zum Bau ihres Neſtes mit anwenden.

Seit einiger Zeit iſt der innerliche Gebrauch des Eiſenhütleins-Extracts in hartnäckigen Wechſelfiebern, knotigen Gliederreiſſen ꝛc. eingeführt worden, wobei ich mich aber, weil es eigentlich nicht hieher gehört, nicht weiter aufhalte.

Obſervation ſur le Napel, qui perd ſa qualité vénéneuſe dans la Pologne: ſ. in No. 19 der *Gazette Salut.* v. J. 1762.

Expériences remarquables ſur la plante venimeuſe, appellée Napel, tirées d'une lettre particuliére: ſ. im *Journ. oeconom.* Mai 1765, S. 228, f. in No. 43 der *Gaz. Salut.* v. J. 1765, und in der *Gaz. litter. de Berl.* du 17 Mars 1766, S. 86, f.

Von der Schädlichkeit der blauen Eiſenhütlein bei Menſchen und Thieren, handelt Heinr. Chr. Alberti, in No. 15 der wöchentl. Hall. Anz. vom J. 1750.

Vom Eiſenhütlein, ſ. Heinr. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 219, f.

Conr. Geſneri de aconito primo Dioſcoridis illeveratio, &c. ſ. b. deſſen Epiſtt. medicinal. Libris III. Tiguri, 1577, 4.

De l'Acomite appellée Napel, ſ. den *Gentilhomme cultivateur*, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. X. à Paris, 1763, 8. S. 98, f.

sondern selbst für das beste Widergift gehalten worden ist, wirklich schädlich und giftig sey, nachdem Hofmann, anderer nicht zu gedenken, dieses in einer eigenen Streitschrift: de Medicamentis insecuris, gründlich erwiesen hat.

Sollen wir nun auch etwas von der Weise ihrer Wirkung sagen: so erhellet aus der Zusammenhaltung der Geschichten, die davon aufgezeichnet gefunden werden, daß die dadurch entstandenen Zufälle nicht immer einerlei gewesen seyn. Doch, da meistens überall schnelle Entzündungen dadurch erregt worden sind, der Tod schneller erfolgt, und öfter ein Erbrechen damit verknüpft war, als bei den narcotischen Giften aus dem Gewächsreiche sonst gewöhnlich ist: so läßt sich daraus nur so viel abnehmen, daß sie etwas schärfer sey, stärker reize und fresse, denen stark-purgirenden Vegetabilien, der Wolfsmilch, der Nieswurz ꝛc. zwar nicht gleiche, aber doch näher komme als jene, und mithin eine mehrere Aehnlichkeit mit den mineralischen Giften habe. Wir wollen aber dieses letztere nicht in der Absicht gesagt haben, als fielen wir der Meynung des Lemery bei, daß die giftigen Pflanzen dieses nicht nach ihrem eingebohrnen eigenen Wesen seyn, sondern solches erst zufälliger Weise würden, wenn etwas Metallisch- oder Mineralisches mit dem Nahrungssafte denselben zugeführt werde. Die Erfahrung des Septalius, da er aus dem ausgepreßten und über Nacht in einem Gefäß stehen gebliebenen Safte dieser Napell-Pflanze wirkliches Queckſilber erhielt, deren Oechlin in seinem Buche de purgantibus, c. 23 gedenket, und wovon diese Meynung allenfalls ihre meiste Stärke erhalten könnte, dünkt uns zum hinlänglichen Beweise doch noch viel zu seicht.

Eine sonderbare Bemerkung hat Joh. Moräus, der Sohn, im 7 B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 221, da eine Magd, aus Unwissenheit, eine Garbe von diesen nach Hause gehohlten Sturmhutsblumen einem Pferde vorgeworfen, welches sie auch ganz und gar aufge-

aufgefreſſen, ohne davon den geringſten Schaden zu empfinden; jedoch iſt zu merken, daß dieſe Garbe getrocknet war, ſo daß ſich hieraus ſchließen läßt, daß das Kraut getrocknet den Pferden nicht ſchade.

Nach dem Berichte des Wittenb. Wochenbl. a d. J. 1769, S. 432, hat ein Naturliebhaber, der den Napell ſchon über 20 Jahre in einer Ecke des Blumengartens ſtehen hat, und den er aus dem Gartenhauſe füglich überſehen kann, ſehr oft bemerkt, daß die Sperlinge zur Brut-Zeit gekommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abgebiſſen, und im Schnabel fortgetragen haben. Er hat das Blatt mehr als Einmahl gefunden, davon das Stück abgebiſſen worden, iſt aber nie ſo glücklich geweſen, dieſe Beobachtung weiter zu treiben. Es iſt wahrſcheinlich, daß die Sperlinge das Abkneipen der Napell-Blätter, und anderer Gewächſe, ſonderlich auch der Nelkenſtöcke, zur Brut-Zeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon weiter Nutzen zu haben, oder auch, daß ſie ſolche wirklich zum Bau ihres Neſtes mit anwenden.

Seit einiger Zeit iſt der innerliche Gebrauch des Eiſenhütleins-Extracts in hartnäckigen Wechſelfiebern, knotigen Gliederreiſſen ꝛc. eingeführt worden, wobei ich mich aber, weil es eigentlich nicht hieher gehört, nicht weiter aufhalte.

Obſervation ſur le Napel, qui perd ſa qualité vénéneuſe dans la Poloigne: ſ. in No. 19 der *Gazette Salut.* v. J. 1762.

Expériences remarquables ſur la plante venimeuſe, appellée Napel, tirées d'une lettre particulière: ſ. im *Journ. oeconom.* Mai 1765, S. 228, f. in No. 43 der *Gaz. Salut.* v. J. 1765, und in der *Gaz. litter. de Berl.* du 17 Mars 1766, S. 86, f.

Von der Schädlichkeit der blauen Eiſenhütlein bei Menſchen und Thieren, handelt Heinr. Chr. Alberti, in No. 15 der wöchentl. Hall. Anz. vom J. 1750.

Vom Eiſenhütlein, ſ. Heinr. Chr. v. Broeke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 219, f.

Conr. Geſneri de aconito primo Dioſcoridis aſſeveratio, &c. ſ. b. deſſen Epiſtſt. medicinal. Libris III. Tiguri, 1577, 4.

De l'Aconite appellée Napel, ſ. den *Gentilhomme cultivateur*, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. X. à Paris, 1763, 8. S. 98, f.

lich geläuguet und bestritten worden; Andere aber haben diese Anthora dafür gepriesen, und deswegen angerathen, sie allenthalben in die Gärten, dem Napell zur Seite, zu pflanzen, damit sie dessen Gift an sich ziehe. Antigonus hat gelehret, daß, wer an demselben Tage, da er dieses Gift genommen, von Rauten trinke, dem thue es nicht den geringsten Schaden. Er sucht dieses mit der Gewohnheit der Einwohner zu Heraclea zu bestätigen, die, weil sie erfuhren, daß ihr Fürst Agatharchus viele heimlich mit Gift umgebracht habe, nicht eher aus dem Hause giengen, bis sie vorher von dieser Pflanze getrunken. Scaliger hat die Schwalbenwurz (Vincetoxicum) hierzu für tauglich gehalten; Hofmann in Schroederum, den Menschen-Koth frisch oder gedörrt, und zu Pulver gestoßen; und Matthiolus hat zwo Personen, die von diesem Gift bekommen hatten, und dem Tode schon sehr nahe waren, mit 7 Gran Bezoar beim Leben erhalten. Die meisten berühmtesten Aerzte aber haben nach Beschaffenheit der Umstände, mit gänzlicher Ausschließung dieser Specificorum, entweder, wenn kein Erbrechen von selbst erfolgt ist, gleich im Anfange ein Brechmittel, und währendem Erbrechen fleißig Oel und Milch, nachgehends aber Essig und Wein, geben, und also auch mit diesen, wie mit den narcotischen Giften, verfahren laßen; oder, wo von selbst ein Erbrechen sich eingestellt hat, es wie mineralisches Gift, oder starke Purganzen, behandelt.

Die Anthora dienet auch wider die Bauchwürmer, wenn man das Pulver den Kindern in Milch oder weissem Weine zu trinken giebt. In der Colik und Mutterbeschwerung hilft sie augenscheinlich, und führet die zähen Feuchtigkeiten durch den Stuhl, auch zuweilen mit Erbrechen, aus. Der Geruch davon vertreibet die Schlangen; das Kraut und die Blumen ziehen Splitter und Dornen aus den Wunden, zerstoßen aufgelegt,

und

und machen auch klare Haut. Wie hoch aber auch dieſe Wurzel gelobet wird: ſo mus ſie dennoch mit Beſcheidenheit und Fürſichtigkeit gebraucht werden. Einem Kinde giebt man einer Erbſe groß; einer mittlern Perſon aber einer Feldbohne groß, und einem Erwachſenen eine Meſſerſpitze voll.

5. Aconitum hybernum oder hyemale. Aconitum unifolium luteum bulboſum, C. B. *Pin.* 183. Helleborus niger tuberoſus, Ranunculi folio, flore luteo. Helleborus (hyemalis) flore folio inſidente, LINN. *Hort. Cliff.* 227. T. Helleborus mit einer Blume, welche an dem Blatt ſitzet. Ackerwurz, Winterwolfswurz. Fr. Aconit d'hiver. Dieſe Art der Wolfswurz hat mit den übrigen Arten, in Anſehung der Blätter, eine ſtarke Aehnlichkeit; in Anſehung der Blumen aber, welche in dem Mittelpuncte der Blätter hervorkommen, gleichet ſie dem Hahnenfuß (Ranunculus) und iſt eine Gattung davon. Es iſt eine von denen erſten Blumen, welche im Frühjahr zum Vorſchein kommen. Sie finden ſich öfters ſogar bereits im Jänner ein. Man kann ſie aus der jungen Brut ziehen, die ſich häufig an den Wurzeln anſetzet, und die man im Mai oder Junius abnimmt. Sie läßt zur Einfaſſung ſehr gut, liebet aber nicht, wie die andern Wolfswurz-Arten, den Schatten. Wenn ſie abgeblühet hat, mus man ſie verpflanzen, und ihre Wurzeln theilen. Wartet man ſpäter, ſo iſt ihre Wurzel ſchwer zu finden.

* Dieſe Pflanze, welche man auch gefüllten Berg-Ranunkel, oder gelben Alp-Hahnenfuß, an einigen Orten auch Knoble, oder Knoblenblume, nennet, wird vom Herrn von Haller, Tournefort, Hertmann, Pluckenet, unter das Geſchlecht der Nieſewurz (Helleborus) gerechnet. Andere rechnen ſie der Hahnenfuß-Familie bei; und Einige, wie Matthiolus, der giftigen Wolfswurz. Daher heißt ſie auch im Lateiniſchen: Ranunculus montanus globoſus

bosus, aconiti folio; Helleborus ranunculoides; Aconitum flore ranunculi. Trollius hingegen, (Trollius Europæus LINN. p. 556) ist der ihr eigene Nahme, wodurch sie von allen andern Geschlechtern ausgeschlossen, und als eine einige Pflanze des ihrigen angesehen wird. Dem ersten Anschein ihrer Gestalt nach, kommt sie mit dem Hahnenfuß am meisten überein. Ihr Stengel ist ein bis anderthalb Fuß hoch, aufrecht, ohne Zweige oder Nebenschossen, und trägt zu oberst am Gipfel nur eine einige Blume. Diese ist gelb von Farbe, ansehnlich, gefüllt und kugelförmig; denn die zwölf ovalrunden Blättlein, woraus sie bestehet, krümmen sich alle einwärts. Der Staubfäden sind sehr viel, und der nach Abfallung der Blume an die Stelle derselben tretenden kleinen Saamen-Schötlein oder Hörnlein sind ebenfalls nicht wenig, und verursachen, daß diese Pflanze von dem Hahnenfuß-Geschlecht, als welches seinen Saamen bloß trägt, vom Rajus getrennet, und denenjenigen Gewächsen zugezählet werden, bei welchen auf jede Blume viel Saamenbehältnisse oder Schötlein folgen. Ihre grüne Blättlein kommen theils denen des Hahnenfusses, theils der Giftwurz, bei. Sie sind rund im Umfange; in fünf Flügel, deren jeder wiederum drey starke spitzige Einschnitte, übrigens aber am Rande rings umher tiefe Kerben hat, bis auf den Stiel gespalten. Nur die untersten, welche aus der Wurzel wachsen, und den meisten Theil ausmachen, haben eigene fast Fingers lange Stiele; die übrigen wenigen hin und wieder am Stengel haben deren keine, sondern wachsen unmittelbar aus demselben. Die obere Fläche ist dunkelgrün, und die untere blaß. Die Wurzeln hingegen sind dunkelbraun, perennirend, faserig, und mithin den schwarzen Nieswurzeln am ähnlichsten. Da sie klein, und fast erdenfarbig, sind, so geschiehet es, daß viele in der Erde liegen bleiben,

wenn

wenn man ſie nicht ſorgfältig ſuchet. Man mus dieſe Wurzeln in kleinen Büſcheln einſetzen, ſonſt machen ſie kein ſonderliches Anſehen. Denn, wenn die Blumen von dieſer kleinen Sorte einzeln auf den Rabatten hin und her zerſtreuet ſind, ſo kann man ſie in einiger Entfernung gar nicht einmahl ſehen. Wenn dieſelben aber nebſt den Schneetröpflein (Leucoium bulbolum album) wechſelweiſe auf kleinen Haufen beiſammen ſtehen, ſo ſehen ſie ganz gut aus, indem ſie zu Einer Zeit blühen, und auch einerlei Geſtallt haben.

Es iſt alſo dieſe Pflanze gleichſam aus dem Hahnen-Fuß-Nieſe- und Gift-Wurzel-Geſchlecht, lauter ſtark wirkenden und ſcharfen Gewächſen, zuſammengeſetzt, und doch hat man bisher nicht angemerkt, daß ſie dem Vieh Schaden gebracht habe. Matthiolus behauptet zwar, daß ſie eben ſo giftig ſey, als die blaue Sturmhaube; und nach der Vorſtellung der Onomatologia oeconomica practica, Ulm, Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 137, fällt ein Pferd, wenn es ungefähr von dieſem Kraute bekommt, ganz ſchwindelnd nieder, und es ziehet demſelben den ganzen Leib zuſammen; ſo daß, wenn man demſelben nicht ſchleunig mit einer Aderlaß zur Hülfe kommt, und ihm Mohrenkummel-Saamen (Daucus Creticus) mit Wein, oder ein großer Theil geſtoßener und mit gutem alten Wein vermiſchter Raute, eingegoſſen wird, es entweder um das Pferd gar geſchehen ſey, oder daſſelbe zu ſiechen anfange, bis es hernach gar hinfällt. Dieſem aber widerſpricht, nach Herrn Ehrharts Verſicherung, im 7 Th. ſeiner öconom. Pflanzenhiſtorie, S. 123, die Erfahrung, wenn auch ſchon Schwenkfeld nicht geſagt hätte, daß dieſe Pflanze milder ſey, als ſelbſt der Hahnenfuß, indem ſie auf den Wieſen bei Buxach und Hart in Menge wächſet, und ohne Schaden verfüttert wird; desgleichen auch in der Schweiz und in Sachſen an eben ſolchen Stellen, die dem Vieh ſein Futter hervorbringen, ohne daß man gleichwohl irgendwo

gendwo von einigem Nachtheil etwas gehört hätte. Sonst soll noch der Nordliche Theil von England, wie auch die Oesterreichische, Steyrische, Schlesische und Schwarzwald-Gebirge damit reichlich versehen seyn. Man trifft sie auch bei Halle auf sumpfigen Wiesen häufig an.

* * *

Alle Sorten der Wolfswurz können durch den Saamen fortgepflanzet werden, welchen man im Frühlinge zeitig an einem schattigen Orte säen mus. Einige von den Pflanzen kommen oft schon das erste Jahr in die Höhe, wenn der Saame im Herbst ausgesäet worden; insgemein aber geschiehet solches erst in dem folgenden Frühling. Man mus daher den Boden, den folgenden Sommer über, fleißig vom Unkraut reinigen; und wenn die Pflanzen aufgehen, so müssen sie bei trockenem Wetter begossen werden, bis sie zum Versetzen taugen. Alsdenn mus man sie sorgfältig ausheben, und in schattige Rabatten pflanzen, und zwar so, daß sie vier Zoll von einander zu stehen kommen. Man mus sie auch, bis sie eingewurzelt sind, fleißig begießen. Wenn dieses einmahl geschehen ist, brauchen sie weiter keine Wartung mehr, als daß man sie, bis in den folgenden Herbst, von Unkraut fleißig reiniget, da sie alsdenn an solche Orte, wo sie beständig bleiben sollen, versetzt werden können.

Die gemeine Wolfswurz wächst gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildnissen oder Wäldern, und vermehret sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln. Ungeachtet aber die meisten andern Sorten gern unter dem Schatten stehen: so kommen doch wenige von denselben unter den Bäumen fort. Daher mus man sie in schattige Rabatten setzen, über welche keine Bäume hangen. Daselbst werden sie viel länger blühen, und besser wachsen, als in einer freien Lage.

6. Aconitum racemolum, oder bacciferum; Christophwurzel, Schwarzwurzel; siehe Christophoriana.

Acontia,

Caſſabel und Bamira genannt wird, beſtändig trocken, in kleinen, zwey bis drey Schuh hohen, und leicht-zerbrechlichen, Bünden. Die Indianer würzen ihre Fiſche und das Fleiſch damit. In Aegypten gebrauchet man es wider den Huſten. In den Apotheken kommt es mit unter den Theriak.

* Die Güte des gemeinen Calmus wird daran erkannt, wenn die Stengel fein dick und friſch, auch von den kleinen Nebenſprößlein wohl geſäubert ſind; ingleichen, wenn das Mark noch weiß iſt; denn, wenn dieſes allzu alt iſt, wird es gelb und mehligt, gleich als ob es von Würmern gefreſſen wäre. Es wächſet derſelbe, wie Schilf und Rohr, in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und ſchwarzen Grund giebt. Sein Geruch aber iſt bei weitem nicht ſo ſtark, als desjenigen, der auf dem Lande wächſet, und in Gärten gezogen wird, welcher, ſobald der Herbſt angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im März, zur Zeit des abnehmenden Mondes, wieder hinausgeſetzet, und fleißig begoſſen werden mus.

Die Tartarn und Litthauer ſollen kein Waſſer trinken, ſie haben denn zuvor dieſe Wurzel eine Weile darinn liegen laßen, wie Cluſius, l. 2. *rar plant. hiſt.* c. 1. bezeuget. Daher giebt Simon Paulli, im *Quadrip. botan.* Claſſ. 3. S. 188, den Rath: Es ſollen die Soldaten, wenn ſie öfters das ungeſundeſte Waſſer trinken müſſen, dieſe Wurzel fleißig bei ſich tragen, und in ihr Getränk legen. Der Saft aus der friſchen Wurzel gepreßt, und in die dunkeln Augen getröpfelt, machet ſie klar; daher ſie auch den griechiſchen Nahmen ἄκορος bekommen. Die Wurzel oft gebrannt und mit Eſſig ausgelöſcht, trocknet und verzehret das auswachſende Fleiſch in den Wunden und Geſchwären, und ſchließet es mit der Haut.

Das Vieh frißt nichts davon; es kommt aber auch nichts davon unter das Heu; folglich hat man deſto we-

gendwo von einigem Nachtheil etwas gehört hätte. Sonst soll noch der Nordliche Theil von England, wie auch die Oesterreichische, Steyrische, Schlesische und Schwarzwald-Gebirge damit reichlich versehen seyn. Man trifft sie auch bei Halle auf sumpfigen Wiesen häufig an.

* * *

Alle Sorten der Wolfswurz können durch den Saamen fortgepflanzet werden, welchen man im Frühlinge zeitig an einem schattigen Orte säen mus. Einige von den Pflanzen kommen oft schon das erste Jahr in die Höhe, wenn der Saame im Herbst ausgesäet worden; insgemein aber geschiehet solches erst in dem folgenden Frühling. Man mus daher den Boden, den folgenden Sommer über, fleißig vom Unkraut reinigen; und wenn die Pflanzen aufgehen, so müssen sie bei trockenem Wetter begossen werden, bis sie zum Versetzen taugen. Alsdenn mus man sie sorgfältig ausheben, und in schattige Rabatten pflanzen, und zwar so, daß sie vier Zoll von einander zu stehen kommen. Man mus sie auch, bis sie eingewurzelt sind, fleißig begießen. Wenn dieses einmahl geschehen ist, brauchen sie weiter keine Wartung mehr, als daß man sie, bis in den folgenden Herbst, von Unkraut fleißig reiniget, da sie alsdenn an solche Orte, wo sie beständig bleiben sollen, versetzt werden können.

Die gemeine Wolfswurz wächst gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildnissen oder Wäldern, und vermehret sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln. Ungeachtet aber die meisten andern Sorten gern unter dem Schatten stehen: so kommen doch wenige von denselben unter den Bäumen fort. Daher mus man sie in schattige Rabatten setzen, über welche keine Bäume hangen. Daselbst werden sie viel länger blühen, und besser wachsen, als in einer freien Lage.

6. Aconitum racemosum, oder bacciferum; Christophwurzel, Schwarzwurzel; siehe Christophoriana.

Acontia,

Acontia, Fliegende oder Schieß-Schlange; siehe unter Schlange.

Acorus, Acorus verus, sive Calamus aromaticus, *Officin.* PARK. & C. B. *Pin.* 34. Acorus legitimus. Acorum CAM. TAB. latifolium CLVS. Calamus aromaticus vulgaris, multis Acorum, I. B. Acorus (Calamus) Roy. *Leyd.* 6. Adarca. Radix acori. Radix nautica. Radix venerea. Radix Singentiana. Piper apium. T. **Calmus, Kalmus, Ackermann, Ackerwurz, Ankerwurz, wohlriechende Schwerdt-Lilie.** Engl. Sweet-Rush. Fr. Roseau odorant. Ist eine Wasserpflanze, welche in Ansehung der Blätter, dem Schilfe oder der Schwerdt-Lilie gleichet, deren mehrere in einer gemeinschaftlichen Scheide, Paketweise beisammen stehen. Die Wurzel ist länglicht, etwas platt, eines Fingers dick, an der äusserlichen Schale gleichsam Gliederweise abgetheilt, knopficht, zaserig, und lieget horizontal auf dem Boden des Wassers. Wenn man die Blätter zwischen den Fingern zerreibet, geben sie einen starken gewürzhaften Geruch; die Wurzeln aber haben eine noch weit stärkere Kraft. Die Blumen sind klein, und stehen ganz nahe, an einem einfachen, walzenförmigen, und drey bis vier Zoll langen Stengel, so daß sie eine Art von einem Kätzgen oder Schwänzgen bilden. In Ansehung der Natur dieser Blumen herrschet unter den geschicktesten Kräuterkundigen eine große Verschiedenheit der Meynungen. Einige, als: von Jussieu, und Linné, nehmen keinen Kelch daran wahr, sondern sechs concave und stumpfe Blumenblätter, und bringen diese Pflanze unter die Classe der Lilienförmigen. Andere bringen, mit Micheli, den Calmus aus der Classe der vielblätterigen Blumen heraus, behaupten, daß die Blume Staubfäden habe, und legen ihr einen aus sechs Theilen bestehenden Kelch bei. Wir zeigen diese Verschiedenheit der Meynungen bloß an, ohne uns weiter darinn einzulaßen. Mitten in der Blume befindet sich

nen die Nahrung so lange, bis sie selbst darnach gehen können. Diese Thiere riechen sehr wildenzend, und ihr Fleisch ist überaus hart. Die Einwohner der Insuln, worinnen sie sich aufhalten, haben fast sämmtlich kleine Hunde, die sie zu dieser Jagd abgerichtet, und welche diese Thiere bis in die Löcher und hohlen Bäume verfolgen, darein sie sich verkriechen, und hernach mit Rauch von den Jägern herausgetrieben werden. Sie laßen sich auch zahm machen, und lernen auf den Hinterpfoten gehen, mit den vordern aber die Speise halten, die sie denn, wie ein Affe oder Eichhörnlein, verzehren. Sonst aber schreien sie immer, als ob sie gar eigentlich das Wort Covey aussprächen.

Acre, ist der Nahme eines in verschiedenen Provinzen Frankreichs gebräuchlichen Feld-Maaßes. Es findet dabei ein großer Unterscheid in der Bestimmung der eigentlichen Größe desselben Statt. Oefters ist derselbe von 160 Stangen (Perche). In der Normandie rechnet man vier Ruthen (Verge) auf einen Acre; jede Stange, 40 Quadrat-Ruthen, und die Stange, 22 Fuß lang. Andere rechnen den Acre, 40 Stangen in der Länge, und vier in der Breite. Auf diese Art misset man ihn in England, woselbst Heinrich der Achte, und Eduard der Erste, den Acre auf 160 Stangen vestgesetzt haben. Jedoch ist die Bedeutung dieses Worts daselbst eben so verschieden, wie in Frankreich; indem es Gegenden in England giebt, wo man durch Perche ein Maaß von $16\frac{1}{2}$, und anderswo von 18, 20, 24, und sogar 28 Fuß verstehet.

Man gebrauchet die Benennung Acre auch von einem Maaß des Waldes. Nach Herrn Füretiere hält ein Morgen Waldung (Acre de bois) 4 Vergées; die Vergée, 60 Perches; die Perche, 24 Fuß; der Fuß, 24 Zoll, und der Zoll, 12 Linien. S. Arpent, und Vergée.

Acreduia, siehe Nachtigall.

* *Acrements*, heißen bei den Franzosen gewisse Arten von Ochsen- und Kuh-Häuten, welche von dem schwar-

zen

zen Meere her nach Conſtantinopel gebracht werden. Sie ſind etwas geringer, als die ſogenannten premiers Couteaux, oder Häute, die vom Julius bis November abgezogen worden. Siehe Couteaux.

Acriviola, Naſturtium Indicum, Tropaeolum; Fr. Capucine; T. Indianiſche Kreſſe; ſiehe unter Naſturtium.

* *Acrodrya*, werden überhaupt alle Baum-Früchte genannt, die ſonſt unter dem Aepfel-Nahmen begriffen werden; inſonderheit aber diejenigen, die eine holzigte Rinde haben, als Nüſſe, Mandeln, Caſtanien ꝛc.

Acroiſſement, ſiehe Wachstum.

Actaea, Chriſtophskraut, Chriſtophswurzel; ſiehe Chriſtophoriana.

* Actien, Fr. Actions, ſind bei den Handlungscompagnien in Holland, Frankreich, England und Dännemark ſchriftliche Scheine oder Obligationen, die Jemanden gegen ein gewiſſes vorgeſchoſſenes Capital ausgeſtellet werden, mit der Freiheit, dieſelben an einen andern nach Gutbefinden mit Gewinn oder Verluſt wieder zu verhandeln, auf deſſen Nahmen hernach das Capital bei der Compagnie geſchrieben wird. Sobald nun Jemand einen Schein, den er gegen ſein vorgeſchoſſenes Geld empfangen, auf einen andern transportiret, ſo verlieret derſelbe ſeinen Nahmen, und heißt eine Actie, weil damit gehandelt und gewuchert wird. Da nun alle von den Handlungscompagnien gegen die ihnen vorgeſtreckten Capitalien gegebenen Scheine gleich Anfangs in der Meynung ausgeſtellet werden, daß ſie im Handel und Wandel ſtatt baaren Geldes gehen, und nach Belieben verhandelt werden mögen: ſo geſchiehet es, daß ſolche Scheine gleich Anfangs Actien genennet werden. Der Preis dieſer Actien ſteigt und fällt, nachdem etwa gute oder ſchlechte Zeitungen aus denen Ländern, wohin die Handlung gehet, einlaufen. Es giebt drey Arten von Actien; nehmlich: einfache Actien, Actien von jährlichen Zinſen, und mittlere Actien. Ein Mehreres hievon fin-

det man im groſſen Oeconomiſch- und Phyſicaliſchen Lexicon, 1 Th. Lpz. 1750, k. S. 158—160.

* *Action de bouche*, heißt die Bewegung der Zunge und der Kinnbacken eines Pferdes, welches ſtets an dem Gebiſſe kauet, den Mund friſch hält und ſchäumet; und iſt eine Anzeige der Lebhaftigkeit, des Feuers und der Geſundheit eines Pferdes.

Acudia, iſt ein kleines Thier in den Americaniſchen Inſuln, etwas kleiner als ein Sperling, und wie eine Schnecke geſtaltet. Es hat zween Tupfel, wie Sternchen, um die Augen, und zween andere unter den Flügeln, welche einen hellen Schein von ſich geben. Sie ſind feucht, und wenn ſich Jemand mit ſolcher Feuchtigkeit die Hand oder das Geſicht beſtreichet, glänzet er, ſo lange dieſe Feuchtigkeit dauert. Die Einwohner haben, ehe ſie von den Caſtilianern den Gebrauch der Talg- oder Wachs-Lichter gelernet, ſolche angewandt, ſich damit zu leuchten.

In America wird dieſes Inſect Cucupi oder Cocopus genannt. Wenn die Einwohner des Nachts gehen, beveſtigen ſie ſich eins dergleichen an jeden Fuß, und halten eins in der Hand. Dieſes iſt die Fackel, der ſie ſich bedienen, wenn ſie auf die Jagd des Utias, einer Art von Caninchen, von der Gröſſe einer Ratze, ausgehen. Wenn dieſe Inſecten gefangen worden, leben ſie nur vierzehn Tage, oder höchſtens drey Wochen, lang. Wenn ſie krank ſind, wird ihr leuchtender Glanz ſchwach, und nach dem Tode verlieren ſie denſelben ganz und gar.

Wenn man ſich auf die Jagd des Cucuju begeben will, gehet man ſogleich bei Tages-Anbruch, mit einem Feuerbrande verſehen, aus. Sobald man auf einer Anhöhe gekommen iſt, drehet man dieſen Brand im Kreiſe herum, alsdenn kommen die Cucujus, von dem hellen Schein des Brandes angelockt, herbei, um die Mücken, welche allemahl dem Lichte nachgehen, zu erhaſchen, da man ſie denn ſolchergeſtallt fängt, indem man ſie mit friſchen Baumaſten niederſchlagt.

Dieſe

Dieſe Inſecten ſind gedoppelt nützlich. Nachdem man dieſelben gefangen hat, läßt man ſie in dem Hauſe, nach vorher verſchloſſenen Thüren, fliegen, da ſie denn überall nach den Mücken, womit man in dieſem Lande ſehr beläſtigt iſt, ſuchen, und ſie verzehren. Des Nachts ſind es Wächter, welche für die Ruhe der Einwohner ſorgen, und verhindern, daß man nicht von den Mücken geſtochen wird.

Vieleicht ſind die **Acudia**, der **Cucuju** oder **Cocoju**, mit dem ſogenannten **Laternen-Träger** (Porte-Lanterne) welcher eben dergleichen Eigenſchaft hat, einerlei. Es iſt dieſes eine vier Zoll lange Fliege. Wenn man ihre Laterne, welche ihren Vordertheil, als eine Portion ihres Kopfes ausmacht, anſiehet, ſo iſt ſie über einen Zoll lang. Ihre gewundene Geſtallt iſt ſehr ſonderbar. Dicht an der Laterne befindet ſich auf jeder Seite ein Auge, wie ein dünnes Netzgewebe, von röthlicher Farbe. Dieſe Fliege hat vier Flügel, wovon die obern nicht völlig durchſichtig ſind. Die Farbe dieſer Inſecten iſt bunt, und überaus ſchön. Auf ihren Flügeln bemerket man ein großes Auge, welches mit denen auf den Pfau-Zweyfaltern einige Aehnlichkeit hat.

Acuiren; ſiehe **Schärfen**.

Acuitzehuarira, iſt eine beträchtliche Pflanze in den Americaniſchen Inſuln. Ihre Blätter ſind den Sauerampfer-Blättern ähnlich, und kommen aus ein und eben derſelben Wurzel hervor. Oben an den Schößlingen ſtehen röthlich-weiße Blümchen rings herum. Man bedienet ſich ihrer vornehmlich zur Medicin. Sie iſt von einer temperirten Eigenſchaft, und von lieblichen Geſchmack. Das daraus gezogene Waſſer dämpfet die Fieberhitze, lindert die Nierenſchmerzen, verſüßet die Schärfe des Urins, und mäßiget die Hitze auf der Bruſt. Es iſt ein bewährtes Gegen-Gift, und wird, dieſer herrlichen Eigenſchaft wegen, von den Spaniern die **Gift-Feindinn** genannt.

det man im großen Oeconomisch- und Physicalischen Lexicon, 1 Th. Lpz. 1750, k. S. 158—160.

* *Action de bouche*, heißt die Bewegung der Zunge und der Kinnbacken eines Pferdes, welches stets an dem Gebisse kauet, den Mund frisch hält und schäumet; und ist eine Anzeige der Lebhaftigkeit, des Feuers und der Gesundheit eines Pferdes.

Acudia, ist ein kleines Thier in den Americanischen Inseln, etwas kleiner als ein Sperling, und wie eine Schnecke gestalltet. Es hat zween Tüpfel, wie Sternchen, um die Augen, und zween andere unter den Flügeln, welche einen hellen Schein von sich geben. Sie sind feucht, und wenn sich Jemand mit solcher Feuchtigkeit die Hand oder das Gesicht bestreichet, glänzet er, so lange diese Feuchtigkeit dauert. Die Einwohner haben, ehe sie von den Castilianern den Gebrauch der Talg- oder Wachs-Lichter gelernet, solche angewandt, sich damit zu leuchten.

In America wird dieses Insect Cucupi oder Cocopus genannt. Wenn die Einwohner des Nachts gehen, befestigen sie sich eins dergleichen an jeden Fuß, und halten eins in der Hand. Dieses ist die Fackel, der sie sich bedienen, wenn sie auf die Jagd des Utias, einer Art von Caninchen, von der Größe einer Ratze, ausgehen. Wenn diese Insecten gefangen worden, leben sie nur vierzehn Tage, oder höchstens drey Wochen, lang. Wenn sie krank sind, wird ihr leuchtender Glanz schwach, und nach dem Tode verlieren sie denselben ganz und gar.

Wenn man sich auf die Jagd des Cucuju begeben will, gehet man sogleich bei Tages-Anbruch, mit einem Feuerbrande versehen, aus. Sobald man auf einer Anhöhe gekommen ist, drehet man diesen Brand im Kreise herum, alsdenn kommen die Cucujus, von dem hellen Schein des Brandes angelockt, herbei, um die Mücken, welche allemahl dem Lichte nachgehen, zu erhaschen, da man sie denn solchergestalt fängt, indem man sie mit frischen Baumasten niederschlagt.

Diese

Diese Insecten sind gedoppelt nützlich. Nachdem man dieselben gefangen hat, läßt man sie in dem Hause, nach vorher verschlossenen Thüren, fliegen, da sie denn überall nach den Mücken, womit man in diesem Lande sehr belästigt ist, suchen, und sie verzehren. Des Nachts sind es Wächter, welche für die Ruhe der Einwohner sorgen, und verhindern, daß man nicht von den Mücken gestochen wird.

Vielleicht sind die Acudia, der Cucuju oder Cocoju, mit dem sogenannten Laternen-Träger (Porte-Lanterne) welcher eben dergleichen Eigenschaft hat, einerlei. Es ist dieses eine vier Zoll lange Fliege. Wenn man ihre Laterne, welche ihren Vordertheil, als eine Portion ihres Kopfes ausmacht, ansiehet, so ist sie über einen Zoll lang. Ihre gewundene Gestallt ist sehr sonderbar. Dicht an der Laterne befindet sich auf jeder Seite ein Auge, wie ein dünnes Netzgewebe, von röthlicher Farbe. Diese Fliege hat vier Flügel, wovon die obern nicht völlig durchsichtig sind. Die Farbe dieser Insecten ist bunt, und überaus schön. Auf ihren Flügeln bemerket man ein großes Auge, welches mit denen auf den Pfau-Zweyfaltern einige Aehnlichkeit hat.

Acuiren; siehe Schärfen.

Acuitzehuarira, ist eine beträchtliche Pflanze in den Americanischen Insuln. Ihre Blätter sind den Sauerampfer-Blättern ähnlich, und kommen aus ein und eben derselben Wurzel hervor. Oben an den Schößlingen stehen röthlich-weiße Blümchen rings herum. Man bedienet sich ihrer vornehmlich zur Medicin. Sie ist von einer temperirten Eigenschaft, und von lieblichen Geschmack. Das daraus gezogene Wasser dämpfet die Fieberhitze, lindert die Nierenschmerzen, versüßet die Schärfe des Urins, und mäßiget die Hitze auf der Brust. Es ist ein bewährtes Gegen-Gift, und wird, dieser herrlichen [illegible]nschaft [illegible] von den Spaniern die Gift-Fein[illegible] gen[illegible]

* *Aculer*, Cheval, qui s'acule; dieſer Ausdruck hat bei den Academiſten einen andern Verſtand, als man ihm ſonſt insgemein beileget, da man hierunter ein Pferd verſtehet, welches übertritt, wenn man es aufhält oder zurückziehet, daß es ſich zu ſehr mit Unordnung auf die Croupe ſetzet. Allein in der Reitſchule heißt man *Aculiren*, oder **übertreten**, wenn man ein Pferd auf die Volte führet, und es nicht bei allen Tempi ſeiner Bewegung genugſam vor ſich gehet, und mit ſeinen Schultern genugſam Erdreich annimmt, ſondern mit der Croupe ſich zu nahe gegen das Centrum der Volte wendet.

Aculeus, ſiehe **Stachel.**

Aculs, ſiehe Acuts.

Acumen, Acus; ſiehe **Spitze.**

Acus marina, Fr. Aiguille, ein Meerfiſch: ſiehe **Meer-Nadel.**

Acuti, ſiehe Acouti.

Acynos, ſiehe Acinos.

Adamavoikoſt, ſiehe **Adams-Holz.**

Adamique, Terre Adamique, Lat. Terra Adamica, nennet man einen gewiſſen fetten, ſalzigen, gallert-ähnlichen Thon, oder Schlamm, den man nach der Ebbe auf dem Grunde des Meeres ſiehet. Auſſer der Menge Fiſche und Pflanzen, welche in dem Meere beſtändig ſterben und verfaulen, trägt vermuthlich die Luft ebenfalls gewiſſer maßen zur Vermehrung dieſes Schlammes bei. Denn, man bemerket, daß dergleichen Bodenſatz, ſich in Gefäßen, welche bloß mit einer Leinwand bedeckt ſind, weit häufiger, als in hermetiſch verſiegelten, befindet.

* **Adams-Apfel, Paradis-Apfel, Cumien**, L. Pomum Adami, Malum Aſſyrium, Fr. Pomme d'Adam, iſt ein gemiſchtes Gewächs, oder eine Frucht, welche in Italien, Spanien und Portugall in großer Menge, desgleichen auch in Candien, wächſt. Bei uns in Teutſchland wird es gleichfalls in den Gärten unterhalten. Die

Frucht

Frucht ist in Gestallt der Pomeranzen, aber merklich gröſ-
ser und dunkeler an Farben, und nicht so stark von Ge-
ruche. Die Rinde ist nicht gar dick, uneben und ge-
schrumpfelt oder runzelig, mit etlichen tiefen Ritzen und
Schrunden, welche aussehen, als hätte man mit den
Zähnen hineingebissen; daher auch der Nahme Adams-
Apfel entstanden, weil man geglaubt hat, es sey dieses
der Apfel des Paradises, und die verbotene Frucht, von
welchem Adam und Eva gegessen haben. Das Mark oder
Fleisch ist wie in den Citronen, und sehr saftig, aber nicht
wohlschmeckend. Die Kerne sind den Citronen- und Li-
monien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und
Kräfte, allein nur etwas geringer. Der Baum gleichet
mit den Blättern einem Limonien-Baume, nur daß sie
etwas gröſser sind; die Blüthe ist wie Citronen-Blüthe,
und aussenher ein wenig röthlich, hat aber einen gar
schlechten Geruch. Wenn die Früchte nach abgefallener
Blüthe zu wachsen anfangen, haben sie eine ganz dunkle
und schwarze Farbe, daher sie auch in Holland die
schwarzen Citronen genennet werden. Wenn dieſel-
ben aber zeitig sind, werden sie hochgelb. Wenn der
solche Früchte tragende Baum in dem Erdboden stehet,
wird er groß und hoch, wächset aber dabei gern störricht,
daß man groſse Mühe anwenden mus, eine schöne Krone
an denselben zuwege zu bringen. Er ist sehr fruchtbar
und dauerhaft, und kann die Kälte etwas mehr vertra-
gen, als andere Sorten der Citronen; jedoch mus ihm
in dem Aufwachsen beständig geholfen, die unförmlich
gewachsenen Zweige abgenommen, und die übrigen fein
in die Höhe gewöhnet werden. Die Zeitigung der Früchte
geschiehet im September und October. Wenn sie in dem
Erdboden stehen, erfordern sie, zumahl, wenn sie etwas
alt werden, alle zwey oder drey Jahre eine gute Dün-
gung. Man kann auch auf die von den Kernen gezogenen
Stämmlein, wenn sie Fingers-dick geworden, im Mai
und Junius zur Zeit, wenn der Baum im besten

Safte

Safte ist, und die Rinde sich gern ablöset, Pomeranzen, Citronen oder Limonien oculiren, weil absonderlich die beiden leztern auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto füglicher widerstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomeranzen gemein.

Dieser Apfel dienet insonderheit wider den Scorbut, Sand und Gries; ingleichen wider die anhaltenden und Wechsel-Fieber. Matthiolus meldet, daß der Saft daraus besonders wider den Grind und die Krätze diene, wenn man einen Apfel mitten durch schneidet, gestoßenen Schwefel darauf streuet, ein wenig unter heißer Asche bratet, und damit die schäbigte Haut, ehe man sich zu Bette leget, bestreichet. Mit Pappel-Salbe belegt, stillet er die Schmerzen der güldenen Ader.

Eine Abbildung der gemeinen Gattung des Adams-Apfels, findet man in Jo. Cph. Volkamers Nürnbergischen Hesperides, 1 Th. Nürnb. 1708, f. S. 167. und drey Abbildungen eines Pomo d'Adamo monstroso, eines spinoso, und eines fœtifero, in der Continuation dererselben, Nürnb. 1714, f. S. 139—141.

Adams-Feigenbaum, Aegyptischer oder **Maulbeer-Feigenbaum**, L. Ficus Aegyptiaca, oder Sycomorus; siehe unter Ficus.

Adams-Holz, oder Adamavoikost, ist eine Art von Eben-Holz, welches häufig in Moscau, sonderlich in der Gegend um Astracan, zu finden ist.

Adane, ein gewisser Fisch; siehe Attilus.

Adansonia, siehe Baobab.

* *Adarca*, Adarce, Adarces, Adarcion, Adarcus, ist ein zusammengeronnener salziger Schaum des Salzwassers, welcher sich bei dürrer Sommerszeit in sumpfigen Orten an das Rohr, die Stoppeln und andere Gewächse leget, und hart wird, da man ihn hernach sammeln kann. Er ist so scharf, daß er Blasen ziehet; sonst führet er ab, und eröffnet; dienet auch, die Flechten, den Aussatz und andere Unreinigkeiten auf der Haut wegzunehmen,

wenn

wenn man ihn mit Schmeer vermischet, und damit die Glieder reibet.

* **Adatis**, ist eine Art sehr feinen Ostindischen Cattuns, oder ein überaus feines und sehr klares Nesseltuch, wovon das Stück zehn Ellen lang und drey Viertl breit ist. Die schönsten werden zu Bengala verfertiget.

* **Addad**, ist ein Gewächs in Africa, dessen Blätter überaus bitter, und die Wurzel so giftig ist, daß ein Weniges des davon abgezogenen Wassers einen Menschen plötzlich tödtet, wozu es auch die Africaner meisterlich zu gebrauchen wissen.

* **Addel, Adel**, oder **Atel**, wird der aus den Viehställen ausgeschöpfte oder abfließende Harn genennet. Eben diesen Nahmen haben auch alle übrige Feuchtigkeiten in den Mistgruben oder Miststätten.

Addiren, L. Additio; siehe **Rechen-Kunst**.

* **Addreßcomtor**, eine Art von Schreibestube, wo man sich wegen gewisser Sachen angeben oder auch erkundigen kann; als z. B. man will ein Haus, ein Gut verkaufen, oder dergleichen an sich kaufen; Geld unterbringen, oder solches aufnehmen; sich zu Jemanden in Dienste begeben, oder Jemanden zu gewissen Diensten suchen; von einer verlohrnen oder gefundenen Sache Nachricht ertheilen, und was dergleichen mehr ist.

* **Addresse**, heißt eigentlich die Anzeige einer Person und eines Orts, wo solche anzutreffen ist, damit die an sie gehörigen Sachen ordentlich und richtig bestellet werden können. Daher nennet man denn auch die Aufschrift eines Briefes, und die Bezeichnung der Packen, Ballen, Kisten, u. s. w. mit diesem Nahmen.

Adebar, Adeber, siehe **Storch**.

Adel, Atel; siehe **Addel**.

Adel-Aar, siehe **Adler**.

Adels-Beer, siehe Sorbus torminalis.

* **Adelberts-Kraut**, wird in Böhmen die **Luzerne**, ihrer Vortreflichkeit wegen, dem heiligen Adalbert zu Ehren, genannt.

* **Adel-Wildpret**, wird von einigen also das Roth-Wildpret genannt.

* **Adenos**, sonst auch **See-Baumwolle**, eine Art Baumwolle, welche aus Aleppo über Marseille kommt.

Adeps, siehe Schmeer.

Ader, Erd-Ader, L. Vena terræ, Fr. Veine de terre, sagt man von gewissen Orten oder Gegenden, welche besser oder schlechter, als die übrigen, tragen. Also sagt man: **Eine gute Erd-Ader, eine schlechte Erd-Ader**, u. s. f.

Ader im Holze, L. Vena ligni, Fr. Veine de bois, ist ein Wort der Baukunst, und bedeutet auch eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des harten Holzes zur eingelegten Arbeit ausmacht. In denen bey der Zusammensetzung der Tischler-Arbeit dienlichen Arten des Holzes aber, ist solches ein Fehler, weil es ein Merkmahl allzu zarten Holzes oder des Spintes ist.

Man nennet daher ein Holz **aderig, fladerig** oder **streifig**, Fr. Veineux. So ist z. E. das Nuß- und Oel-Baum-Holz sehr aderig; jedoch die Wurzeln mehr, als der Stamm.

Ader im Marmor, L. Vena marmoris, Fr. Veine de marbre, bedeutet in der Baukunst eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des vermischten Marmors ausmacht. Jedoch sind die grauen Adern in den weissen Marmorsteinen zum Bildhauen ein Fehler, ob sie gleich die Schönheit der weißen Adern ausmachen.

Ader in Steinen, L. Vena lapidis, Fr. Veine de pierre, bedeutet in der Baukunst einen Fehler, der zum öftern von einer Ungleichheit in der Consistenz der harten und weichen Materie herkommt, welche macht, daß sich der Stein an diesem Orte spaltet; und manchmahl macht ein Flecken an der äussersten Oberfläche des Steins, daß man in prächtigen Gebäuden, und bei beträchtlichen Werken der Baukunst, den Stein auswerfen mus.

Ader des Wassers, L. Vena aquæ; Fr. Veine de l'eau, nennet man in dem Erdreiche kleine Gänge von Wasser, welche von einer kleinen Quelle herkommen, oder die sich von einem großen Arme absondern, und die man in den Wasserbehältern sammelt.

Ader, (Aufgelaufene) **Ader-Kropf, Krampf-Ader, Blutadergeschwulst**, L. Varix. Fr. Varice, Varisse, nennet man eine widernatürliche Erweiterung der Blutader, und ist ein Zufall, welcher sich bei Pferden gemeiniglich an der Schrank-Ader (Vena saphena), in ihrem Gange an der innern Seite der Kniekehle, ereignet, und von heftiger Anstrengung entstehet. Die Erweiterung dieser Ader formiret an der Seite der Biegung, und etwas niedriger, eine Geschwulst. Sie lieget auf einem Knochen, welcher inwendig in der Kniekehle am höchsten und sichtbarsten ist, indem die dicke Schenkelader unter der Geschwulst hinweg gehet, sich daselbst ergießet, und den **Aderkropf** darstellet. Es ist derselbe weich, und giebt, wenn man mit der Hand darauf fühlet, nach.

Das einzige Hülfsmittel hierbei bestehet darinn, daß man etwas von der Kniekehlen-Ader herausreisse, welche Operation ein geschickter Hufschmied ohne alle Gefahr verrichten kann. Dieser Zufall findet sich mehrentheils bei Kutschpferden, welche stark von Leibe sind, ein. Er ist gar nicht schmerzhaft, und verursachet auch kein Hinken. Einige halten den Aderkropf mit der insgemein sogenannten **Kniegeschwulst** (Courbe) für einerlei; allein, es findet unter beiden ein großer Unterscheid Statt; denn diese ist hart, und lieget eigentlich nicht an demselben Orte, jener hingegen ist, bereits erwähnter massen, weich.

Allenfalls kann man auch den Aderkropf von Zeit zu Zeit mit Lorbeer-Oel einreiben, wornach sich eine Kruste über der Geschwulst anzusetzen pflegt, welche sich dadurch hinwegbringen läßt, wenn man den Theil mit Spülich

wäsche,

durch arbeiten müssen, als: Landkutschen- und Post-Pferden, u. d. gl. Ferner kann einem Pferde, das viel zu stehen pflegt, und nur wenig Bewegung hat, eine Ader geöffnet werden; besonders, wenn man einigen Grund zu vermuthen hat, daß sein Blut, aus Mangel gehöriger Bewegung in der freien Luft, dick geworden ist, und langsam umläuft. Endlich kann das Aderlaßen dienlich seyn, wenn ein Pferd unglücklicher Weise in ein Wasserloch, oder in einen tiefen Teich, gefallen ist; und dieses um sovielmehr, wenn es eine ziemliche Zeit darinn zugebracht hat; denn, ob man schon nicht sogleich Zeichen einer Krankheit an demselben merket, so sind doch dergleichen Zufälle ein hinlänglicher Bewegungsgrund zum Aderlaßen, und zu stärkenden Arzneien; weil das Zusammenziehen, oder die Verstopfung der Schweißlöcher, welche durch die Kälte und den Druck des Wassers verursacht worden, entweder ein Fieber oder einen heftigen Husten veranlaßen, und beides sich sehr leicht in eine Druse, oder in eine andere eben so schlimme Krankheit, endigen kann. Ueberhaupt ist das Aderlaßen, theils zur Verminderung der Vollblütigkeit, theils zur Revulsion, oder, um das Blut, welches einen gewissen Theil des Körpers vorzüglich beläßtigt, und darinn stocket, oder sich zu sehr ansammelt, von diesem Theile abzuleiten, dienlich. Pferden, welche noch nicht über vier Jahre alt sind, ingleichen den Wallachen, und alten, welche sehr abgemergelt sind, mus man nicht aderschlagen, sondern vielmehr sorgen, daß das Geblüt vermehret, und sie stärker werden, es sey denn im höchsten Nothfall. Es giebt aber die Natur der Pferde selbst Merkmahle an die Hand, wenn eine Aderlaß nöthig ist; wenn nehmlich an dem Leibe kleine Beulen auffahren, die Adern geschwellen, die Augen roth und feurig werden, wenn sie beständig die Haut an der Krippe oder anderswo reiben, die Ohren welk sind, wenn sie öfters mit dem Maul gähnen, mit den Vorderfüßen stets scharren, wenn die Augenwinkel voller

Unflath

Unflath und zähen Schleimes ſind, wenn ſie zuviel ſchlafen, wenn ſie ſich ſelbſt, wie die Ungariſchen und Pohlniſchen Pferde oft zu thun pflegen, eine Ader aufreiſſen, oder, wenn in dem Harn Blut ſich zeiget. Auſſer dieſen Zufallen, pflegt ein guter Haus- und Land-Wirth zur Vorſorge ſeinen Pferden im Frühling und Herbſt eine Ader ſchlagen zu laßen; jedesmahl aber 14 Tage nach einander vor und nach dem Aderlaßen, einen Löffel-voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und ſolches mit dem Futter zu feuchten, damit ſie es nicht verblaſen, als: Gepülverten Sadebaum, Lorbeer, Enzian und Griechiſch Heu, welche Stücke in gleichem Gewichte durch einander gemenget werden.

Man wählet gemeiniglich zur Aderlaß die Blutadern, und zwar diejenigen, welche weder zu groß noch zu klein ſind; hingegen nicht leicht ſolche, welche nahe bei großen Pulsadern, Nerven oder Sehnen vorbei laufen. Auf den Mondwechſel dabei zu ſehen, oder ſich nach den Himmelszeichen zu richten, in welchem ſich die Sonne befindet, und nach der Verſchiedenheit des Gliedes, das die Krankheit erleidet, oder an dem die Ader geöffnet werden ſoll, eine gewiſſe Stellung der Sonne oder des Mondes auszuſuchen, oder, wie Solleyſel in ſeinem vollkommnen Stallmeiſter, S. 370, f. vorſchreibet, ſogar die Stunden zu verändern, nachdem ein Pferd ſanguiniſch, phlegmatiſch, biloſiſch oder melancholiſch ſey: das alles ſind Grillen, an welche kein Vernünftiger mehr denket. Man nimmt die Aderlaß an einem hellen und ſchönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getrunken haben, mit ihnen vor, und giebt, wenn ſolche vorbei iſt, denenſelben noch in drey Stunden weder zu freſſen, noch zu ſaufen. Was die Menge des abzuzapfenden Geblütes betrifft, ſo mus man dabei auf eines Pferdes Complexion wohl Acht geben, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere iſt, nach demſelben mus man wenig oder viel heraus

durch arbeiten müssen, als: Landkutschen- und Post-Pferden, u. d. gl. Ferner kann einem Pferde, das viel zu stehen pflegt, und nur wenig Bewegung hat, eine Ader geöffnet werden; besonders, wenn man einigen Grund zu vermuthen hat, daß sein Blut, aus Mangel gehöriger Bewegung in der freien Luft, dick geworden ist, und langsam umläuft. Endlich kann das Aderlaßen dienlich seyn, wenn ein Pferd unglücklicher Weise in ein Wasserloch, oder in einen tiefen Teich, gefallen ist; und dieses um sovielmehr, wenn es eine ziemliche Zeit darinn zugebracht hat; denn, ob man schon nicht sogleich Zeichen einer Krankheit an demselben merket, so sind doch dergleichen Zufälle ein hinlänglicher Bewegungsgrund zum Aderlaßen, und zu stärkenden Arzneien; weil das Zusammenziehen, oder die Verstopfung der Schweißlöcher, welche durch die Kälte und den Druck des Wassers verursacht worden, entweder ein Fieber oder einen heftigen Husten veranlaßen, und beides sich sehr leicht in eine Druse, oder in eine andere eben so schlimme Krankheit, endigen kann. Ueberhaupt ist das Aderlaßen, theils zur Verminderung der Vollblütigkeit, theils zur Revulsion, oder, um das Blut, welches einen gewissen Theil des Körpers vorzüglich belästigt, und darinn stocket, oder sich zu sehr ansammelt, von diesem Theile abzuleiten, dienlich. Pferden, welche noch nicht über vier Jahre alt sind, ingleichen den Wallachen, und alten, welche sehr abgemergelt sind, mus man nicht aderschlagen, sondern vielmehr sorgen, daß das Geblüt vermehret, und sie stärker werden, es sey denn im höchsten Nothfall. Es giebt aber die Natur der Pferde selbst Merkmahle an die Hand, wenn eine Aderlaß nöthig ist; wenn nehmlich an dem Leibe kleine Beulen auf fahren, die Adern geschwellen, die Augen roth und feurig werden, wenn sie beständig die Haut an der Krippe oder anderswo reiben, die Ohren welk sind, wenn sie öfters mit dem Maul gähnen, mit den Vorderfüßen stets scharren, wenn die Augenwinkel voller

Unflath

Holz, o. d. gl. in das Maul geben, damit es daran kaue, und dadurch die Adern noch mehr auftreibe. Am beſten wird dieſe Ader mit dem Schnepper, und zwar eine Handbreit unter der Ganaſche, geöffnet. Um die Ader zu ſchlieſſen, wenn genug Blut abgelaufen iſt, ſticht man gemeiniglich eine Stecknadel durch beide Lippen der Wunde, und wickelt einige Haare aus dem Schweife oder der Mähne darum, die man zulezt zuſammenknüpfet.

Die Spor- oder Herz-Ader (Vena thoracica externa, la veine de l'éperon) iſt am Bauche hinter dem Gurte befindlich; ihre Oeffnung ſoll in den Bauch-Krankheiten und der Colic gut ſeyn.

Die Schrankader (Vena ſaphena) befindet ſich inwendig an den Schenkeln. Eine Aderlaß aus derſelben wird gegen Verrenkungen der Hüften, Ellenbogen und Lenden gut gehalten: ſo wie die Oeffnung der Bugader an dem Innern des Arms (Vena cephalica, la veine de l'ars) bei Verenkungen der Schulter und des Knies dienlich ſeyn ſoll. Beide Adern kann man finden, ohne daß man eine Schnur darum leget; ſie ſind aber, weil ſie leicht ausweichen, nicht gut zu treffen. Wenn ſie genug geblutet haben, ſo verſchließet man ſie wie die Lungader.

An den Zähen läßt man, bei Verrenkung der Schulter und andern Schaden der Füße, zur Ader (Vena coronaria, la veine coronaire). Der Fuß wird erſt ganz dünn ausgewürkt, und alsdenn am Zähen mit der Ecke des Würkmeſſers eine Oeffnung gemacht, aus welcher das Blut gleich hervorkommt. Wenn die Aderlaß geſchehen iſt, wird etwas Salz, oder auch Eſſig und Branntwein, auf Flachs darauf gelegt, und das Eiſen leicht aufgeheftet.

Den dritten Kern laßen, oder den Rachen ſtechen, heißt eine Ader aufſtechen, die in der dritten oder vierten Furche des Gaumens lieget (Vena palatina). Gemeiniglich geſchiehet es mit einem ſpitzigen Hirſch- oder Gemſen-Horne, oder mit der Lanzette, und zwar des Mor-

gens, ehe das Pferd gefressen hat. Es soll gut seyn, wenn ein Pferd die Lust zum Essen verloren hat, oder abgemattet und erhitzt ist. Das Blut stillet man zulezt dadurch, daß man das Pferd mit dem Kopfe etwas hoch anhängt, und wenn das nicht hilft, Vitriol auf Flachs streuet, und es auf der Oeffnung der Ader durch ein Band über der Nase beveſtiget, oder daß man auch eine hohle Nußschale eine Zeitlang auf die Oeffnung drückt.

An der Zunge läßt man mit der Lanzette zur Ader, und zwar, wenn ein Pferd die Lust zum Futter verloren hat, oder erhitzt ist, und auch gegen die Viefeln oder Feibeln (les avives). Man ziehet die Zunge behutsam aus dem Maule, und sticht eine Ader auf, die unten an der Zunge lieget (Vena ranina), welche man so lange bluten läßt, bis sie von selbst aufhöret.

Am Schweife endlich läßt man gegen die Verrenkungen der Lenden, und im Fieber, Blut, indem man einige Schnitte hineinthut. Man läßt das Blut entweder von selbst zu fließen aufhören, oder man stillet es durch ein heisses Eisen und Pech.

Da die Aderläße an einigen der erwähnten Adern mühsamer sind, oder auch das Blut nicht bei allen gleichgut gestillet werden kann: so ist es immer vernünftiger gehandelt, wenn man die Oeffnung der Lungader, als die bequemste, allen übrigen Aderläßen vorziehet. Da es aber Einige für besser halten, eine von dem Sitze der Krankheit entfernte Ader zu öffnen: so kann man auch allenfalls bei denen Krankheiten, welche den vordern Theil des Körpers betreffen, die Sporader, oder auch die Schrankader, dazu erwählen. Siehe Hrn. J. C. [illegible] ausführliche Einleitung in die Vieharzneikunst, Gött. und Gotha, 1769, 8. S. 287, fgg.

Aderlaßen des Rindviehes. Das Aderlaßen der Ochsen im Frühjahr, sobald sie auf die Weide getrieben werden, ist ein gutes Mittel, nicht nur ihr Zunehmen zu befördern, sondern auch ihren Krankheiten vorzubeu-

zubeugen. Solchen, die mager gekaufet werden, daß sie im Winter wachsen, und im Frühjahre gemästet werden, mus man zweymahl zur Ader laßen; einmahl, wenn sie eingekaufet worden, und zum andernmahl zeitig im Frühjahre, wenn sie auf die Weide zur Mästung getrieben werden. Milchkühen soll nicht zur Ader gelaßen werden, wo es nicht dringende Ursachen erfordern; und in diesem Falle eine mäßige Quantität Blut, und niemahls über sechszehn Unzen. Kälber müssen wenigstens zweymahl zur Ader gelaßen werden; einmahl, wenn sie fünf Wochen alt sind, und das andere mahl, wenn sie bald geschlachtet werden sollen.

* Aderlaßen der Schafe, ist als eine allgemeine Cur ihren ungefähren Krankheiten nöthig. Es soll solches unter den Augen und der Zunge geschehen, und das ist manchmahl so nothwendig, daß, wenn es nicht geschiehet, die Schafe sich erblähen, ihnen Adern in dem Leibe springen, und sie fallen. Weil aber die gemeinen Bauern-Schäfer mit diesem Aderlaßen nicht wohl umgehen können, und doch solches für heilsam und nöthig halten: so nehmen sie ein spitziges Hölzlein, und stüren damit dem kranken Schafe in die Nase, daß es stark blutet; und haben die Erfahrung, daß auch dieses die Vollblütigkeit hebe. In der Tobsucht, welche die Schafe in den Hundstagen befallen kann, da sie entweder ohne Ursache springen, straucheln und fallen, oder sich wälzen, pflegen Einige mit einem spitzigen Hörnlein die Adern auf der Nase gleich in die Mitten, so tief als möglich, aufzuschlitzen, und das Blut wegzuzapfen. Andere aber glauben, daß dieses Mittel sehr gefährlich sey, indem sie gern in Ohnmacht dahinfallen, und gemeiniglich gar wegsterben; daher rathen sie lieber an, daß man ihnen in diesem Zufalle eine Ader an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus laßen solle, welches Mittel die Erfahrung gut heisset.

In der vor einigen Jahren herausgekommenen Vieharzneikunst des Freiherrn von Tam, S. 453, wird eine bei den Schafen in den Pocken vorzunehmende Aderlaß besonders empfohlen, da man mit einem sogenannten Stilet, zwo Adern öffnen soll, die an beiden Seiten des Kopfes, längs herunter nach dem Gaumenbeine laufen, und sich gegen den Mund zurück in einen Ast beugen und krümmen, der mit den Kinnbacken hinauf an den Hals gehet. Da man aber unmöglich glauben kann, daß bei dieser Aderlaß, die Schafe selbst „ nach ihrem natürlichen Triebe den Abfluß des Geblü„ tes mäßigen, selbst das ungesunde Blut von sich las„ sen, und selbst das gesunde zurückhalten können", so ist auch nicht einzusehen, warum man eben diese Aderlaß anstellen sollte, wobei man, wie der Verfasser (S. 457) selbst gestehet, die Adern, welche man durchzustechen hat, nicht sehen kann. Eine ordentliche auf die gewöhnliche Weise angestellte Aderlaß mus allemahl ungleich nützlicher seyn.

Adermennige, Odermennige, siehe Agrimonia.

Aderschlagen, siehe Aderlaßen der Pferde.

* Ader verrenken, verrücken oder verstoßen, sagt man von den Pferden, wenn sie schnell an den Vorder- oder Hinter-Füßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen, nimmt man: Heublumen, Pappeln, Camillen und Brunnenkresse, siedet solche in Wein, und thut ein Stück alten Schmeer, einer Faust groß, dazu; hiermit wäscht man dem Pferde den Fuß warm; dieses lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut solches in einen glasurten Topf, setzet ihn auf eine gelinde Glut, und läßt es fein gemach zergehen; und wenn die Würmer dürre worden, so nimmt man Mastixöl, (andere nehmen 5 Loth Rosenöl), und giesset solches darein, und schmieret damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymahl die verrenkten Adern.

Adferruminare, ſiehe Löthen.

* Adi, Ady, à die, heißt bei Kauf- und Handels-Leuten ſoviel, als vom Tage, oder von dem und dem Tage des Monats; wird zuweilen in Wechſelbriefen gebraucht, und anſtatt Datum oder Gegeben geſetzt, als; Adi Leipzig, d. 8 Aug. Und Adi dito heißt ſoviel, als gemeldeten Tages. Es kommt aber löblicher Weiſe ſehr ab.

Adiantum, Adiantum verum, vulgare, magnum oder nigrum; Capillus Veneris verus *Officin.* T. Frauenhaar, Jungfrauenhaar, Venushaar, Frauenzopf. Engl. Maiden-hair. Fr. Adiante, Capillaire, oder Cheveux de Venus. Von dieſem Pflanzen-Geſchlecht giebt es vielerlei Arten, welche, in Anſehung der Geſtallt und des Zuſammenhanges des ganzen Baues, gar ſehr von einander unterſchieden ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Charakter beſtehet in ihren Blättern, welche mehr oder weniger in beſtändig runde Flügelchen (Pinnulae) ausgezackt ſind, die am Rande mit einem Saum verſehen ſind, und auf deren Rücken ſich die Saamenkörnlein befinden, welche unter der Geſtallt von beinahe eirunden Flecken, ohne Ordnung unter einander liegen. Die gebräuchlichſten Sorten ſind folgende.

1. Adiantum foliis Coriandri, C. B. P. 356. Capillus Veneris, I. B. Adiantum (Capillus Veneris) frondibus decompoſitis, foliis alternis, pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis, LINN. *Sp. Pl.* 1096. T. Das wahre Frauenhaar. Fr. Le Capillaire de Montpellier. Es wächſt in Languedoc, Italien, und der Levante. Es findet ſich insgemein in den Fugen der Mauern und Felſenritzen. Es treibet eine Menge dünne, trockene, und ſechs bis ſieben Zoll lange Stengel, welche von einem matten und etwas dunkeln Grün ſind. Gegen die Mitte ihrer Länge kommen vereinbarte Blätter (Folia conjugata) hervor, deren jedes aus verſchiedenen Reihen ganz fein ausgezackter Blättlein, mit Stielchen, welche mit ihnen faſt von gleicher Länge ſind, beſtehen.

* Die-

* Dieſes Gewächs hat den Nahmen **Frauenhaar** deswegen bekommen, weil es ſchönes, dickes und langes Haar zeuget, und dabei die Schuppen des Haupts vertreibet, wenn es in Lauge oder Wein geſotten, und das Haupt damit gewaſchen wird. Es ſtärket auch die Haare, und verhindert, daß ſie nicht ausfallen. Es wird auch wegen dieſer ſeiner beſondern Wirkung, weil es nehmlich die Haare färbet und ſchön machet, Polytrichon, Callitrichon, Ebenotrichon, Cincinnalis, Crinita, und Herba capillaris, Capillus terræ, Supercilium terræ, Pulchricomum, genennet; oder es hat auch von denen vielen Haaren und Faſern, welche an der Wurzel dieſes Krautes hangen, und weil ſeine Stengel faſt wie Haare ausſehen, dieſe Nahmen bekommen. Die Benennung Adiantum kommt aus dem Griechiſchen, vom α privativo, und διαίνω, benetzen, befeuchten, weil dieſes Gewächs die ſonderbare Eigenſchaft hat, daß es niemahls naß wird, ob man es auch ſchon in Waſſer tauchet. Einige nennen es auch Saxifragia, oder **Steinbrech**, einestheils, weil es zwiſchen den Steinen wächſt, anderntheils, weil man dafür hält, daß es den Blaſen- und Nieren-Stein zerbreche. Weil es insgemein an ſchattigten Hügeln und um die Wurzeln der Bäume wächſt: ſo wird es auch Onopteris Mas und **Eſelfahren** genannt. Weil deſſen Blättlein dem jungen Coriander-Kraute nicht ungleich ſind, ſo nennet es **Bauhin**: Adiantum foliis coriandri, und **Meſue**: Coriandrum purei. Seiner ſchwärzlichen Stengel wegen, heißet es auch Adiantum nigrum, und um es von dem Adiantum album, deſſen Stengel blaßgrün ſind, beſſer zu unterſcheiden.

Die Wurzel iſt zaſerigt und haarigt. Die Frucht wächſt auf den Falten am Rande der Blätter, welche erſtlich länger werden, ſich hernach zurückſchlagen, und einen Haufen kleiner runden Capſeln oder Saamenhülſen

ſen decken, die an gedachte Falten gleichſam angeleimt ſind, und ohne ein Vergrößerungsglas nicht wohl zu entdecken ſind. Dieſe kleinen Hülſen haben gleichſam ein Getriebe oder eine Feder; wenn ſich dieſelbe zuſammenziehet, ſo geben ſie ſich von einander. Sie ſchlieſſen einige Körnlein, die faſt ganz rund ſind, ein. Die Blätter ſind dem Corianderkraute, oder den Weinrauten-Blättern nicht ungleich, weich, zart und gelind anzufühlen, haben dabei einen ſtarken Geruch und lieblichen Geſchmack, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün.

Das Frauenhaar befindet ſich bisweilen in einem mooſigten und braunrothen Raſen verwickelt; es wächſet auch an ſchattigten und feuchten Orten, auf Steinen und den Mauern, am Rande der Brunnen und Quellen. Wenn man es daher in Gärten ziehen wollte, ſo müſte man es in Töpfe ſetzen, die mit Sand und Kalkſchutt angefüllt ſind, in welchen es viel beſſer treiben wird, als in einer guten Erde; die Töpfe aber müſſen im Winter unter ein Glasfenſter gebracht werden.

Das beſte wächſet in den ſüdlichen Theilen von Frankreich, ſonderlich bey Montpellier; doch wird auch vieles aus Italien und Spanien gebracht. Nicht weniger wird auch daſſelbe hin und wieder in Teutſchland gefunden. In England, woſelbſt kein ächtes Frauenhaar urſprünglich wächſt, wird ſtatt deſſen zur Arzenei der **Wiederton** (Polytrichum, Trichomanes) gebraucht.

Dieſes Gewächs führt wenig Feuchtigkeit, hingegen viel Oel, und auch ziemlich viel Salz bey ſich. In den Apotheken hat man ein Waſſer und einen Syrup davon. Letzterer, oder der berühmte Sirop de Capillaire, welcher in Montpellier beſonders gut gemacht wird, iſt in hitzigen Krankheiten der Bruſt, und ſcharfen dünnen Flüſſen, im anhebenden Seitenſtechen und Huſten, zur Beförderung des Auswurfs, und Eröffnung der innerlichen Verſtopfung, überaus dienlich.

2. Adian-

2. Adiantum Americanum, CORN. *Canad.* 7. *Tab.* 6. Adiantum (pedatum) frondibus pedatis, foliolis pinnatis, pinnis antice gibbis incisis fructificantibus LINN. *Sp. Pl.* 1095; Fr. Le Capillaire de Canada, oder de Bresil; T. Das Americanische Frauenhaar, formiret beinahe einen Strauch. Die Stengel, welche unmittelbar aus der Wurzel hervorkommen, sind braunroth oder Purpur-farbig, dünn, hart und glatt. Der Haupt-Stengel aber theilet sich in viele Seiten-Stengel, welche kleine Blättlein tragen, die grünlich, und dem gemeinen Frauenhaar nicht ungleich, jedoch stumpfer, länglichter, an der einen Seite ausgezackt, an der andern aber ganz, ihr Blattstielchen mit einbegriffen, acht bis neun Linien lang, und drey breit, sind, eins nach dem andern wechselweise längs dem Stiele stehen, und wie ein Flügel aussehen, indem nehmlich die eine Seite eine gerade Linie ausmacht, die zweyte, welche um ein Drittheil kürzer ist, etwas bogenförmig gestalltet ist, und mit der ersten und dritten einen Winkel machet, und die letzte Seite endlich, welche sich weiter, als die beiden andern, erstrecket, ebenfalls einen Winkel mit ihnen machet, und einen Bogen formiret, welcher ohne die etwas tiefen Auszackungen noch merklicher seyn würde, als welche, mit den Ausschnitten zusammengenommen, die Gestallt des Umfanges unterbrechen. Von dem Blattstielchen erstrecken sich sehr viele, mit einander parallele, Zweigabtheilungen nach den Rändern der größesten Seite, und sind ganz deutlich wahrzunehmen, weil das Blatt dünn und durchsichtig ist.

Diese Sorte wird oft, um der Varietät willen, in den Gärten gezogen. Man kann sie in Töpfen ziehen, wo man mit selbiger auf eben die Art umgehen mus, wie mit der vorhergehenden; denn, ob sie wohl, bey gelinden Wetter, im Winter in der freien Luft fortkommt, so verdirbt sie doch vielmahls bey strenger Kälte. An unterschiedenen Orten in America, besonders in Canada, ist

sie

ſie ſo gemein, daß die Kaufleute mit derſelben andere Waaren, die ſie aus dieſem Lande abſchicken, als wie mit Heu zu verwahren und einzupacken pflegen; und auf dieſe Weiſe kommt vieles zu uns. Doch iſt es beſſer, wenn es in papiernen Säcken, oder auch in Büchſen, überſchicket wird; denn ſo behält es den Geruch und die Kraft beſſer. Man ſoll aber dasjenige erwählen, welches friſch, grün, wohlriechend, ganz iſt, und ſich gelinde anfühlen läßt.

Die Apotheker in Paris brauchen dieſelbe anſtatt des Frauenhaars in allen ihren Compoſitionen, wo dieſes verordnet wird.

3. Adiantum album, Ruta muraria, Salvia vitae *Offic.* Adiantum album LON. CAM. TAB. candidum CORD. album murarium HERM. Capillus veneris communis. Filicula. Fr. Le Capillaire blanc. T. Gemein Venushaar, Mauerraute, Steinraute, kleines Farnkraut; wächſt zwiſchen den Fugen und Riſſen der alten Wände und Mauern, auch an andern ſteinigten, ſchattigten und feuchten Orten.

* Man bindet es in hitzigen Fiebern unter die Fußſohlen. In einigen Apotheken hat man davon den Syrupum Adiantinum Fernelii.

Adiantum aureum, Trichomanes, T. Goldener Wiederton; ſiehe Polytrichum.

Adil, Lupus aureus, Fr. Loup doré, T. Gold-Wolf, eine Art gelber kleiner Wölfe in Aſien; ſ. unter Wolf.

Adimain, Adimnain, Adim-Nain, iſt der Nahme eines zahmen Thieres, welches in Africa in den Wüſten Libyens, und zuweilen auch in Numidien, zu finden iſt. Es iſt in der Größe eines Kalbes, oder mittelmäßigen Eſels, hat aber die Geſtallt eines Schafes, mit langen niederhangenden Ohren, und trägt eine kurze, aber ſehr zarte Wolle. Die Libyer halten dieſes Thier anſtatt der Schafe, und bekommen davon viel Milch und Käſe. Es iſt ſo zahm, daß es ſich von Kindern beſteigen

beſteigen läßt, und ſo ſtark, daß es ſie eine Meile weit tragen kann. Das Weibchen hat Hörner, das Männchen aber nicht.

Adipſon, Adiptos, Adipſum, wird von Einigen die Süßholzwurzel genennet, weil deren Saft den Hunger und Durſt ſtillet; ſiehe Glycyrrhiza.

* Adjuſtiren, Ajuſtiren, heißt etwas richtig, gleich, eben machen; ein meſſingenes oder eiſernes Gewicht abziehen, daß es demſelben Stadtgewichte gleich ſey. Eine Rechnung adjuſtiren.

Adlasbeer, Elsbeerenbaum, Fr. Alizier, ſ. Crataegus.

Adler, Lat. Aquila, Fr. Aigle, iſt der größeſte, ſtärkſte und geſchwindeſte unter allen Raubvögeln, wovon es unterſchiedene Arten in Europa giebt. Die größte iſt der ſogenannte **Gold-Adler**, F. l'Aigle Royal, welcher dieſen Nahmen, ſo wie im Griechiſchen Chryſaetos, darum bekommen hat, weil ſeine Federn gelb oder falb ſind.

Es giebt Adler, welche über die Schlangen, Füchſe, Lämmer, Ziegen, u. d. gl. bisweilen auch ſogar über Kinder von vier bis fünf Jahren, herfallen, und dieſelben mit in ihr Neſt, oder ſogenannten Horſt, nehmen. Und auf den Orkadiſchen Inſeln iſt derjenige, der einen Adler geſchoſſen hat, berechtigt, von jedem Hauſe in demſelben Kirchſpiele, wo er ihn geſchoſſen hat, ein Huhn einzufordern.

Der Adler beſitzet die Eigenſchaften, welche er mit den andern Raubvögeln gemein hat, als: das ſcharfe Geſicht, die Grimmigkeit, Gefräßigkeit, und Stärke in dem Schnabel und den Krallen, in einem vorzüglichen Grade.

Wenn die Falkenirer ſich der Adler zur Beiz bedienen wollen, rupfen ſie ihnen einen Theil der Pflaum- und anderer Federn an ihrem Bauche aus, welches verurſachet, daß dieſelben nicht allzu hoch ſteigen, weil ſie in der mittlern Luftgegend die Kälte befällt.

In gewiſſen Ländern weis man ſich ein Adler-Neſt, welches man entdeckt hat, wofern es ſich erſteigen läßt,

gar herrlich zu Nutzen zu machen. Man findet darinn täglich mancherlei Theile von Thieren, ja sogar ganze Thiere; man ersiehet seine Zeit, sich deren zu bemächtigen, und verwahret sich, im Falle daß man angegriffen würde, den Kopf. Damit diese Vorrathskammer länger währen möge, leget man den jungen Adler an eine Kette.

Auf den Alpen in der Schweiz findet sich eine Art von Adler, welche man den **Lämmer-Geier**, Fr. Vautour d'agneau, nennet. Dessen Flügel, wenn sie ausgebreitet sind, betragen von dem einen Ende bis zum andern, vierzehn Schuh. Er ist für Vieh und kleines Wildpret sehr gefährlich. Wenn er merket, daß ein Thier zu stark ist, als daß er es aufheben und mit sich hinwegtragen könnte: so richtet er seinen Flug dergestallt ein, daß er es in einen Abgrund herab zu stürzen suchet, um sich seines Raubes bequemer zu bemächtigen. Die Regierung in der Schweiz pflegt denenjenigen, welche dergleichen schädliche Vögel erlegen, eine ansehnliche Belohnung zu ertheilen. Der **Condor** scheinet von diesem Vogel wenig unterschieden zu seyn. Die Indianer stellen ihm zur Lockspeise eine Figur von einem Kinde, von sehr kleberigem Thon, hin; und wenn alsdenn der Condor auf diese Beute hinzu fähret, geräth er mit seinen Krallen hinein, daß er sich nicht wieder losmachen kann.

* Wenn der Adler jung aus dem Neste genommen wird, so kann er gezähmt und zur Jagd abgerichtet werden, daß er nicht nur Vögel, sondern auch Hasen, Füchse und Rehe stößt, ja wohl gar Wölfe bezwingt. Wenn man einen fangen und gern zähmen will: so mus man sich in einem Korbe an einem langen Seile von den obersten Gipfeln der Berge und Felsen zu dem Neste herablaßen, den jungen geschwind herausnehmen, sich aber vor den alten wohl fürsehen, das Haupt und Schultern, Arme und Hände mit starkem Leder und Handschuhen sorgfältig verwahren, den jungen nicht weit von dem Neste an einen Pfahl binden,

der denn mit seinem Geschrei beide Alte, oder zum wenigsten Einen, hinzu locket, daß er ihm Speis bringe, da man denn fleißig in Acht nehmen muß, was es sey, damit man ihn hernach mit eben dergleichen füttern könne. Die jungen mus man beständig an einem dunkeln und finstern Orte halten; anfänglich auf die Hand zu fliegen, nachmahls andern Vögeln nachzueilen, gewöhnen, und ihnen dieselben zum Raube überlaßen. Damit er aber nicht wegfliege, mus man ihm entweder die Federn am Schwanze zusammennähen, oder die Federn um den Hintern ausraufen, daß er daselbst die Kälte empfinde, und destoweniger in die Luft begehre. Die alten Adler laßen sich selten fangen; jedoch kann man es mit einer Henne, oder einem todten Huhn, bewerkstelligen; sie sind aber sehr wild, laßen sich daher gar nicht zähmen, sondern werden mit den Jahren je älter, je ärger. Wenn sie abgerichtet sind, kann sie ein starker Mann, wiewohl mit großer Mühe, auf der Hand tragen, und zum Hasen- und Reh-Fang gebrauchen. Wenn sie zu fliegen begehren, soll man sie mit Gewalt nicht aufhalten, damit sie einem den Arm nicht beschädigen, oder sie müssen mit Hauben und verdeckten Augen getragen werden. So oft sie etwas gefangen haben, mus man ihnen etwas von dem Raube laßen, damit sie desto begieriger werden. In Africa werden sie dermaßen abgerichtet, daß sie nicht allein Hasen, Rehe und Füchse, sondern auch große und grimmige Wölfe, fangen können, indem sie sich ihnen auf die Köpfe setzen, bis sie dieselben endlich mit ihrem Kratzen und Beissen bezwingen. Den jungen Hirschen und Stieren streuet der Adler mit seinen Fittigen Staub und Sand in die Augen, wodurch er sie blendet, und endlich fället. Den Schwänen ist er sonderlich feind, wie auch den Störchen, die seinen Eiern nachtrachten sollen, und den großen Schlangen oder Drachen. Wenn er in der Höhe eine

Schlange

Schlange ſiehet, ſo überfällt er ſie mit großem Geſchrei, und verſchlucket ſie, ſobald er das tödtliche Gift von ihr geriſſen; ſonſt kann er auch wohl ziemlich lange faſten. Ein gewiſſer Schriftſteller berichtet, daß er die dreyſſig Tage über, da er brütet, keine Speiſe zu ſich nehmen könne, indem ihm unterdeſſen die Klauen umgekehrt werden, damit nicht alle junge Frucht der Thiere von ihm ergriffen und getödtet werde, da ihm denn, während ſolcher Faſtenzeit, die Federn weißlicht werden.

Insgemein wird er von allen Vögeln gefürchtet, wiewohl einige ſich ſeiner zu erwehren wiſſen, als: die Kraniche, indem ſie in einen Kreis zuſammentreten, und ihm die Schnäbel bieten, und die Enten, indem ſie ihm Waſſer entgegen ſpritzen. Er kann das Kraut Wallwurz nicht vertragen. Seine Federn verzehren und verderben alle andere Federn, zu welchen ſie etwa geleget werden. Seine Stimme iſt unangenehm und erſchrecklich, faſt einem Gebrülle gleich, daß auch davor die Vögel, wie die Thiere etwa von dem Brüllen des Löwen, erſchrecket werden. Die Jungen hingegen ſollen anfänglich gar ſtumm ſeyn, weil ſie die Zunge, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht bewegen können.

So ſchwer die alten Adler lebendig zu fangen ſind, ſo leicht ſind ſie hingegen zu ſchießen. Man darf nehmlich nur ihren Horſt auskundigen, ſich alsdenn eine grüne laubigte Hütte dabei machen, damit man darinn verborgen ſeyn könne, und ſich mit einer guten Büchſe vor Tage hineinſtellen. Wenn nun der Adler entweder noch Eier oder Junge hat: ſo iſt, wo nicht beide, doch gemeiniglich Einer, in oder bei dem Horſte, oder kommt doch bald dahin, da man ihn alsdenn mit der Kugel herunter langen kann. Er fällt auch gern aufs Luder; wenn man nun dergleichen in ſolche Gegend bringen läßt: ſo kann man ihn gleichfalls aus einer Hütte dabei ſchießen.

Die vollſtändigſten Nachrichten von dem Adler, was ſonderlich das eigentlich Phyſikaliſche betrifft, findet man in Herrn

von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, nach der Ueberſetzung und mit den Anmerkungen und Zuſätzen des Herrn L. Martini, I Band, Berl. 1772, gr. 8. mit ausgemahlten Kupferabbildungen, worinn von dem großen oder Stein-Adler, dem gemeinen Adler, dem kleinen Adler, dem Fiſch-Adler, dem Balbuſard, dem Beinbrecher, der Lerchen-Geyer, dem Adler von Pondichery, dem Zeck-Adler, dem Braſilianiſchen Adler Urubitinga, und dem kleinen Americaniſchen Adler, auf eine vorzüglich lehrreiche und unterhaltende Art gehandelt wird.

Zur Speiſe wird der Adler nicht gebraucht; aber von ſeinem Nutzen in der Arznei haben die Alten viel Weſens gemacht, wovon doch alles ſehr ungewiß iſt. Er führt in allen ſeinen Theilen viel Oel und flüchtiges Salz. Sein Fell, welches, gleich den Schwänen, mit den zarteſten Daunen bedeckt iſt, ſoll, über den Bauch und Magen gelegt, in Bauchgrimmen, Darmgicht und Magenkrampf dienlich ſeyn, die Verdauung befördern, auch die Gichtſchmerzen an Händen und Füßen ſtillen. Seine Federn oder Flügel, einer gebährenden Frau unter die Füße gelegt, ſollen alſobald die Geburt befördern, die man aber nach der Geburt ſogleich hinweg thun muß. Das Gehirn mit Oel und ein wenig Cedernholz an das Haupt geſtrichen, ſoll den Schwindel und andere Krankheiten des Haupts benehmen; oder daſſelbe auf dreymahl in einem Trunke Wein eingenommen, ſoll wider die Gelbſucht dienlich ſeyn; auch ſoll das Gehirn und die Galle, mit Honig vermiſcht, die triefenden Augen heitern, und die Dunkelheit des Geſichts vertreiben. Die Leber getrocknet und zu Pulver gerieben, und in Meth oder Oxymel zehn Tage nach einander eingenommen, wider die fallende Sucht, und die Galle getrocknet, wider die Schlangenbiſſe, zuträglich ſeyn. Die Zunge an den Hals gehängt, ſoll den Huſten benehmen; der Rauch von ſeinem Miſte, wider die Mutterbeſchwerungen, der Koth ſelbſt aber, weil er ſehr ſcharf iſt, äuſſerlich gebraucht, wider alles Ausſchlagen und Krätze dienen, und die Warzen hinwegbringen. Seine Füße endlich ſollen das Lendenweh vertreiben, wenn der rechte Fuß in die rechte, und der linke in die linke Seite des Leibes gebunden wird.

* **Adler-Holz**, Lat. Lignum aquilae, Fr. Bois d'Aigle, von den Spaniern Laoca genannt, ist ein dichtes, hartes und schweres Holz, grau, Purpur-farbig, braun, oder schwärzlich, harzig; giebt einen lieblichen, und fast dem Aloe-Holz ähnlichen, Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloe-Holze für einerlei; allein der Geschmack zeiget den Unterscheid. Es wächset in Indien, und sonderlich in China, auf einem Oliven-ähnlichen Baum; ist aber nicht allein in Europa, sondern auch in Indien selbst, sehr rar. Es wird, wegen seiner Purpurfarbe, in der Färberei zu Seidenzeugen, ingleichen zu allerhand Tischler-Arbeit, gebraucht. Es hat so mancherlei und schöne Fladern, als ob sie durch Kunst darein gemacht wären. Wenn dieses Holz stark ist, pflegt es Columba-Holz genannt zu werden. Die Indianer brauchen es zu Verfertigung ihrer Waffen und anderer Kleinigkeiten. Sie brauchen es auch zur Arzenei. Sie zünden es an, und beräuchern sich damit den ganzen Leib, als mit einem köstlichen und heilsamen Räucherwerke, welches den Schweiß austreibet, und die Lebensgeister ermuntert. Sie durchräuchern auch solche Orte, die mit garstiger, ungesunder Luft durch eine Seuche angefüllt sind.

* **Adler-Stein, Klapper-Stein**, L. Aëtites, Lapis aquilae, Fr. Pierre d'Aigle, Aëtite, ist ein brauner, grauer oder dunkler Stein, insgemein länglich-rund, von unterschiedlicher Größe, welcher inwendig in seiner Höhle noch einen Stein, zuweilen auch eine thonigte Erde, Sand, oder Wasser, enthält, und daher klappert, wenn er geschüttelt wird. Er findet sich hin und wieder auf den Aeckern, Bergen, und an Flüssen, wo er wächst, mit nichten aber in Adlersnestern, wie der gemeine Mann dafür hält.

Dem Adlerstein wird die Kraft zugeschrieben, zu verhüten, daß es einer schwangern Frau nicht unrichtig gehe, wenn sie denselben am Arme aufgebunden trägt;

auch soll er die Geburt befördern können, wenn er, während der Geburtsarbeit, auf die Dicke des Beines gebunden wird. Andere geben vor, daß er dem Gifte und der Zauberei wehre, auch die Diebe offenbare. Allein, es sind lauter Einbildungen, und streitet mit der Erfahrung. Das Pulver in eine Wunde gestreuet, stillet das Blut.

Administrateurs de charité, siehe Armen-Pfleger.

* **Administration**, heißt überhaupt die Verwaltung, oder Aufsicht bei einer Sache; in Peru aber nennen die Spanier insbesondere das Niederlagsmagazin also, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt, welche für den Hafen von Lima angesehen wird, errichtet ist. Bei dieser Administration müssen die fremden Schiffe, welche an diesen Küsten handeln dürfen, ihre Waaren, die sie aus Europa dahin bringen, ausschiffen laßen, und wenn es eine ganze Ladung ist, 13 pro Cent von dem Werthe des Verkaufes, wenn es aber keine ganze Ladung ist, wohl bis auf 16 pro Cent bezahlen.

Administrator, siehe **Verwalter**.

Admirable, eine Art Pfersich, siehe Persica.

Admiral, Fr. Amiral, nennen die Blumenliebhaber eine gewisse Art von Nelken, siehe unter Caryophyllus.

Admiré, siehe Amiré.

* *Admodiation*, oder eigentlich Amodiation, ist die in einigen Provinzen Frankreichs, als: in Champagne und Bourgogne, gewöhnliche Benennung des ordentlichen Pacht-Contracts, so wie man den Pächter selbst Amodiateur nennet.

In Teutschland ist dieses Wort ebenfalls sehr im Gebrauch; man verstehet aber dadurch denjenigen Contract, welchen die Cammer mit einer Privatperson schließet, wodurch sich diese verbindlich machet, diesen oder jenen Aufwand, dessen Größe vorher nicht so genau bestimmt werden kann, auf die vorbeschriebene Art für eine vestgesetzte Summe zu bewerkstelligen.

Diese

Dieſe Art, die Ausgaben des Staats durch dergleichen Entrepreneurs zu beſtreiten, iſt ungemein nützlich und vortheilhaft. Man erhält dadurch, daß die Ausgaben gewiß werden, welches ſonderlich bei dem Cammer-Etat von großem Nutzen iſt; man erſparet dadurch viele Neben-Unkoſten, beſonders an Bedienten, die ſonſt zur Aufſicht und Direction einer Unternehmung erfordert werden, und überhaupt wird durch die Admodiation die Sache viel wohlfeiler beſtritten, als wenn ſolches auf beſondere Rechnung der Cammer geſchiehet, indem hier die Unterſchleiſe von Seiten der Bedienten, und die Betrügereien und Vervortheilungen der Arbeitsleute nicht zu vermeiden ſind.

Man mus demnach ſich der Admodiation überhaupt bei allem Aufwande des Staats bedienen, wo ein beſonderer Fleiß und Aufſicht erfordert wird, und wo viel ungewiſſe Ausgaben vorfallen. Dieſes iſt eine der nachahmungswürdigſten Einrichtungen der Preuſſiſchen Krieges- und Domainen-Cammern. Es hat aber die Cammer auch auf dieſem Wege verſchiedene Vorſichten nöthig. Sie mus zuvörderſt von mehr als Einer Seite Anſchläge über dergleichen Koſten machen laßen; und dieſe Anſchläge mus ſie andern der Sache verſtändigen Leuten mittheilen, um ihre Erinnerungen und Bedenken darüber zu vernehmen. Sodann aber mus ſie die Sache Licitations-weiſe demjenigen überlaßen, der ſie für die wenigſte Summe beſtreiten will. Jedoch mus ſie auch auf die Sicherheit und Beſchaffenheit der Perſon ſehen; vor allen Dingen aber, ob er die Sache verſteht, und ſelbſt ein guter Wirth iſt.

* *Adnata*, Adnascentia, ſind die Nebenſchöſſer, oder kleinen Zwiebeln, welche aus den Wurzeln ſolcher Pflanzen, die knollige Wurzeln haben, hervorkommen, und ſich genau an die Mutterwurzeln anſchlieſſen; von dieſer Gattung ſind die Narciſſen, die Amaryllis, das Pancratium, u. a. m.

* *Adonidis horti*, die Gärten des Adonis, ſind Pflanzen, Blumen, u. d. gl. welche man in Töpfen und Kübeln vor die Fenſter und auf die Erker ſetzet.

Adonis, Flos Adonis oder Adonidis, Eranthemum; Fr. Adonis; Engl. Bird's-eye, oder Pheaſant's-eye; T. Adonis-Röslein, Brunett-Röslein, Brunette, Braune Mägdlein, Feuer-Röslein, iſt eine jährliche Pflanze von dem Geſchlechte der Ranunkeln mit bleibender Wurzel. Sie heißt auch Ranunculus arvenſis, flore chamæmeli, flore phoeniceo. In gewiſſen Gegenden findet ſich dieſe Blume unter dem Korn. Wegen ihrer ſchönen rothen Blumen ziehet man ſie bisweilen in den Gärten; jedoch will ſie in einem kalten und feuchten Boden nicht gut fort. Dieſe Art darf nicht geſäet werden, denn ſie ſäet ſich ſelbſt wieder, ſo daß man Mühe hat, zu verhindern, daß ſie nicht zu häufig wachſe. Die Blätter ſind eben ſo ausgezackt, wie bei den Camillen. Die Blumen ſtehen in Hülſen, mit einer großen Menge kurzer Staubfäden, und ſind eben von keinem angenehmen Geruch.

Es giebt einige mit gelben und Pomeranzen-farbigen Blüthen, wie eine Tulpe, oder wie ein Becher, welche zwar ebenfalls eine bleibende Wurzel haben, jedoch nicht ſo ſchön wie die rothen, ſind.

Sie ſind in Gärten ſchwer aufzubringen; am ſicherſten aber iſt es, daß man ſie im Sommer ſäe. Es gehet der Saame im Herbſt, oder den Winter über, auf. Im folgenden Frühjahr, oder im April, wenn es regnet, verſetzet man ſie mit einer Grabe-Kelle, ohne dabei die Wurzel zu berühren.

Die rareſte Sorte iſt die Adonis hellebori radice, buphthalmi flore, H. L. Adonalis (vernalis) flore dodecapetalo, fructu ovato LINN. *Sp. Pl.* 771. T. Das fortwährende Adonisröslein mit gelber Blüthe, insgemein die Fenchelblätterige ſchwarze Nieswurz genannt. Sie hat ebenfalls eine bleibende Wurzel, und einen jährlichen Stengel.

Ados, ein abhängig angelegtes oder geböschtes Gartenbeet; siehe Garten-Beet. Es heißt auch Schmiede-Löschwasser.

Adouce, des Perdrix adoucés, heißen bei den Falkenirern, zwey Rebhühner, die sich gepaart haben.

Adrachn., ist ein in Candien auf den Leucadischen Gebirgen ꝛc. sehr bekannter Baum von mittelmäßiger Größe, welcher an steinigten Orten wächset. Er ist beständig grun. Sein Blatt gleichet dem Lorbeerblatt, ist aber ohne Geruch. Die Rinde am Stamme und den Aesten, ist weich anzufühlen, und von schöner Corall-rother Farbe. Im Sommer springt dieselbe auf, und zerfällt in Stücke, von rother und zugleich aschgrauer Farbe. Er pflegt des Jahrs zweymahl zu blühen und Früchte zu tragen, welche wie die am Erdbeerbaume (Arbutus) aussehen. Die Frucht ist gut zu essen, wächst traubenförmig, und hat die Farbe und Größe der Erdbeere.

* Das Holz ist sehr hart, und es machen die Leinweber in Candien Spuhlen, und ander Werkzeug, daraus. Das Laub wird wider den Gift gelobet.

Adraganth, siehe **Traganth**.

* *Adroiture*, à dritture, **geraden Weges zu**, oder **die rechte nächste Strasse**, da kein Umgang oder Umweg, entweder Kriegs- und Feindes-Gefahr, oder Pest halber, darf genommen werden; ingleichen **auf einer Achse**, oder daß es nirgends, als an dem Orte, dahin es bestimmt ist, darf abgeladen werden. Diese Redensart ist unter Kaufleuten sehr gebräuchlich, wenn sie von dieser oder jenen offenen Handelsstraße reden.

Adschiar, siehe **Achiar**.

* **Aebicht**, ist soviel als **links**, und **Aebichten** heißt daher links halten. Es brauchen dieses Wort gemeiniglich die Tuchmacher, wenn das Tuch auf der linken Seite, nachdem es in der Walkmühle gewaschen worden, gekartet wird, damit das Futter, oder das kleine Geniste, die Spitzen, Stroh, Kletten, u. d. gl. herauskommen.

Weil auch an etlichen Orten das Tuch in der Walkmühle, wegen des scharfen Wassers, darum auch auf der linken Seite gekartet oder kartetschet werden mus, weil, wenn das Wasser zu hart oder scharf ist, die Walke nicht recht durchdringet, und die Fäden auf der linken oder äbichten Seite nicht zugedeckt werden: so nennet man auch dieses das Aebichten, oder geäbicht.

* Aederling, siehe Engerling.

* Aedern, heißt bei den Handwerkern soviel als zieren, oder allerhand gezeichnete Zierathen und Laubwerke mit einem zarten Meissel aushauen, auf die Art, als wenn es gestochen wäre. Die Tischler thun solches durch Einlegen oder Auslegen mit allerhand andern Holze, als die Hauptfläche ist. Daher es auch verlegt, eingelegt, ingleichen mit Holz verlegt und geädert genannt wird. Nach der Kunst werden die Fächer oder Tafeln eingefasset und geädert. Andere, so in weicher Materie, als: Leder u. d. gl. arbeiten, können der Natur durch Nähen oder Steppen näher kommen, und den Adern eine Gestallt geben, als: die Schuster, Sattler.

* Aefer, Aeffer, kommt bei den Tuchmachern vor, doch nicht sowohl als ein Handwerkswort, als nach der gemeinen Aussprache. Die Tuche werden gewaschen mit Lauge oder Urin, und mit weißer, auch wohl mit schwarzer, Erde, doch mus sie eifer, d. i. milde seyn. Das sprechen sie alsdenn Aefer aus.

Aegagropilae, siehe Gemsen-Kugeln, Haarbälle.

Aegilops Dodonæi; Gramen spicarum durioribus & crassioribus locustis, spica brevi; siehe unter Gramen.

Aegithalus, siehe Meise.

Aegithus, siehe Hänfling.

Aegoceros, siehe Foenum græcum.

Aegolethron, (das ist: Ziegen-Tod, weil von dessen Genuß die Pferde und Ziegen sterben), ist eine unter diesem Nahmen vom Plinius beschriebene Pflanze, welche der Chamaerhododendros zu seyn scheinet, und vom Tournefort

fort ſehr wohl bemerkt worden iſt. Sie heißt auch Kalmia. Es iſt eine Art von Bäumchen, welches eigentlich in Colchis wächſet, und fünf bis ſechs Fuß hoch wird. Seine Blatter haben mit dem Miſpelbaum-Laube eine Aehnlichkeit. Deſſen gelbe Blüthen, welche denen vom Geisblatt (Caprifolium) gleichkommen, jedoch von einem weit ſtärkern Geruche ſind, kommen Büſchelweiſe an dem Ende der Zweige hervor, und es erfolgen darauf Früchte, welche ungefähr 15 Linien lang, 6 Linien breit, braun, und gleichſam mit Vertiefungen ausgehöhlt ſind.

In Colchis ſammeln die Bienen das Honig von dieſen Blumen, ſo wie von andern, wovon aber diejenigen, welche davon genießen, wütend oder taumelnd werden, wie der Armee der Zehntauſend vor Trapezunt wiederfuhr.

Aegopodium, Podagraria, **Geißfuß, kleine wilde Angelik**; ſiehe Angelica ſylveſtris minor.

Aegyptiſcher Feigenbaum, L. Sycomorus; ſiehe unter Ficus.

Aegyptiſches Muskraut, Judenpappeln; ſiehe Corchorus.

Aegyptiſche Salbe, Aegyptiak, L. Unguentum Aegyptiacum, Fr. Aegyptiac, Egyptiac, iſt eine gewiſſe Salbe, welche ſonderlich auch von Hufſchmieden ſehr gebraucht, und folgendergeſtallt bereitet wird. Man nimmt ungefähr den vierten Theil eines großen Glaſes Weineſſig, und ein Pfund Honig, und läßt es zuſammen wohl kochen, ſo lange bis es etwas roth wird, und der Eſſig eingekocht iſt; alsdenn thut man Grünſpan und Leber-Aloe, von jedem drey Unzen, nachdem man ſie vorher recht fein pulveriſirt hat, hinzu, läßt es mit einander kochen, und gieſſet, wofern das Mengſel allzu ſteif würde, einige Tropfen Eſſig hinzu. Soll dieſe rothe oder Aegyptiſche Salbe von einer mehr austrocknenden oder beizenden Kraft ſeyn, oder, anſtatt daß ſie ſonſt roth iſt, ſchwarz werden: ſo thut man noch drey Unzen Römiſchen Vi-

triol,

triol, eben soviel Galläpfel, nebst etwas Essig hinzu, und läßt es zusammen kochen.

Aegyptischer Schlehenbaum, Schoten- oder Schlehen-Dorn, siehe Acacia vera.

Aegyptischer Wald-Esel; siehe Zebra.

Aehre, Aere, L. Spica, Fr. Epi, ist der auf dem Halm des Getraides und anderer grasartigen Pflanzen oben angefüllte Theil oder Büschel, worinn die Körner enthalten sind. Der Weizen, Roggen, Gersten, und Dinkel tragen Aehren; und in Vergleichung saget man auch von den Lavendel- und verschiedenen andern Blüthen, daß dieselben Aehrenweise an einander stehen, indem sie einen langen Kegel formiren, welcher die Zweige endiget. In der Aehre hat jede Blume oder jedes Korn ein eigenes und einfaches Stielchen, da hingegen die Traube zusammengesetzt ist. Siehe Getraide. Distichus.

* An den Aehren zeiget sich in zwo oder vier Reihen anfänglich die Blüthe, und hernach die Körner oder die Frucht, welche in ihren Bälgen ordentlich in aneinander stehenden Reihen befindlich ist, und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen sie großen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter, als bloßes Stroh, für das Vieh geben. Auf einem Halme wächst gemeiniglich nur Eine Aehre; jedoch hat man deren zuweilen mehrere, und einsmahls einen Gerstenhalm mit sieben Aehren gesehen, welches für ein Wunder der Natur geachtet wird.

Anstatt daß die Aehren nach ihrer ganzen Länge mit guten Körnern angefüllt seyn sollten: so sind bisweilen die Spitzen entweder ganz leer, oder sie enthalten nur kleine Körner, die durch das Sieb hindurch fallen, und worinnen kein Mehl ist. Dergleichen nennet man **halbtaube Aehren**. Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Krank-

Krankheit von einem Mangel der Befruchtung zur Zeit der Blüthe herrühre. Dieſes geſchiehet, wenn zu derſelben Zeit viel kalte Regen fallen. Denn der Staub in den Saamengefäßen kann alsdenn die Körner nicht befruchten; ſie bleiben daher klein, und von Mehle entblößt, wie die Weinbeeren klein und ohne Saft bleiben, wenn ſie von einer gleichen Krankheit betroffen worden ſind. Man giebt auch vor, daß das Getraide durch Blitze und Wetterleuchten in einen ſolchen Zuſtand verſetzet werde. Zuweilen werden die Aehren von dem Froſte beſchädiget, wenn ſie aus dem Halme hervorkommen. In dieſem Falle findet man in denenjenigen, die völlig erfroren ſind, gar keine Körner; und diejenigen, die nur an der Spitze erfroren ſind, ſind in dieſem Theile der Aehre leer.

Aehren, iſt bei dem Landmanne die vierte, oder auch wohl nur die dritte, Art zu pflügen, und alſo die letzte Ackerarbeit, welche unmittelbar vor der Winterſaat geſchiehet; es heißt alſo eben ſoviel, wie zur Winterſaat ackern. Es geſchiehet dieſe Arbeit Erſtlich darum, damit die Erdſchollen, die noch im Erdreich verblieben, und welche man mit dem Rühren und Eggen niche hat zerreiſſen und zurechtbringen können, vollens mit dem Pfluge entzwey geſchnitten werden. Zweytens, wenn der Acker ſo oft durchfahren und mit dem Pfluge umgeriſſen wird, daß er deſto milder, und die Erde als wie zermahlen werde; denn, je kleiner der Acker gemacht iſt, deſto beſſer wird auch der Saame darinnen wurzeln. Drittens, damit der Saame in neue und friſche Erde komme, und fein gleich eingeſäet, auch wohl untergeegget oder vergraben werden könne. In naſſen, wilden und flüßigen, oder an Winterſeiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, ſoll zur Saat zeitig geähret oder aufgeackert werden, damit ſich der Acker wohl ſetze, und der Saamen im Säen nicht verfalle, auch ſichs deſto beſſer egge. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder ſonſt an Sonnerſeiten gelegen

legen sind, pfleget man nur kurz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern; denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, als in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief, als das Brachen, geschehen, denn also kann der Mist und Dünger, sonderlich, wenn er seicht untergerühret gewesen, zur halben Furche vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bei dem eigentlich sogenannten Ackern, oder zur Sommersaat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen zwo Ackerarbeiten, nehmlich dem Aehren und Ackern kein Unterscheid, ausser in der Benennung, ist, und das Aehren anstatt zur Wintersaat pflügen, und das Ackern bei dem Pflügen zur Sommersaat, gebraucht wird.

* Aehren-Gebünde, heißen die Stroh-Bunde, welche von dem ausgedroschenen Korn und Weizen, und zwar von dem kürzesten Stroh in der Scheune, gemacht, und für das Vieh unter anderm Futterstroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, bekommen, ansetzen, oder in Aehren schießen, Fr. Epier, heißt, wenn die Aehren aus ihren Schoßbälgen hervor, und an das Licht kommen. Es giebt Umstände, wo das Erdreich, wenn es viel Nässe bekommen hat, und von den Winden stark getroffen wird, nachher so hart wie ein Ziegelstein wird, da alsdenn, vom Junius an, das Getraide von der Hitze nur in sehr niedrige Aehren aufschießet. Wenn, ausser diesem, die Aehren alsdenn nur kurz erscheinen: so ist es ein Grund, den Korn-Preis zu steigern.

Eben diese Umstände, welche für das Korn nachtheilig sind, können für den Haber vortheilhaft seyn, welcher schön und wohl-besetzt geräth, und mit Ausgange des Junius, als seiner besten Jahrszeit, in Aehren zu schießen anfängt.

Aehren lesen, oder wie es an manchen Orten heißt, Aehren klauben, in die Aehren gehen, L. Spicilegium,

gium, geschiehet von armen Leuten, welche zur Erndtezeit die einzelnen hier und da liegenden Aehren, welche auf dem Felde liegen geblieben sind, nach geschehenem Aufladen des Getraides, von dem Felde aufsuchen und sammeln. Dieses Aehren-Lesen, ob es wohl seinen Grund in H. Schrift hat, und im Gesetze Mosis den Armen ausdrücklich vorbehalten ist, wird, heute zu Tage, den Misbrauch zu vermeiden, ohne besondere Erlaubnis der Obrigkeit jeden Ortes nicht verstattet, und ist auch nicht zwischen denen annoch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdenn nur erst zugelaßen, wenn das Getraide, sammt den Zehenden, alles aus den Feldern hinweg ist.

Aehren-Sieb, siehe **Sieb**.

Aehren-Wurm. Es werden öfters in der Roggenfrucht weiße Aehren angetroffen, die manchem Landwirth, wenn es deren viele giebt, Schaden bringen. Diese weiße und abgezehrte Aehren kommen von einem kleinen Würmchen her, das innerhalb der Blätterhülsen am Halme lieget, den Stiel aussauget und abfrißt, indem es sich von der Feuchtigkeit, die zur Aehre gehen sollte, ernähret; welche Aehren, wenn sie nicht sorgfältig von den grünen Halmen ausgeraufet werden, auch wenn sie mit unter die Dreschtenne kommen, mancherlei Unrath von kleinen Fliegen unter die Körner auf den Boden bringen, davon in Schweden hinlängliche Versuche gemacht worden.

Vornehmlich haben die Gersten-Aehren ein besonderes Insect, den Gerstenwurm zu ihrem Feinde, der die Körner aufzehret, ehe sie vollkommen werden. Siehe **Gersten-Wurm.**

Aeizoon, siehe Aizoon. Ficoidea. Iris uvaria.

Aelster, Aglaster, siehe **Elster.**

Aelurophytae plantae, siehe **Katzen-Kräuter.**

Aemmerling, siehe **Emmerling.**

Aencke, siehe **Enke.**

Aenderling, siehe **Engerling.** Aeoli-

Aeolipila, Dampf- oder Wind-blaſende Kugel, ſiehe Dampf-Kugel.

Aepfel, Aepfelbaum, ſiehe Malus.

Aepfel-Moſt, L. Pomaceum, ſiehe Cidre.

* *Aequinoctium*, Tag- und Nacht Gleiche, die Zeit, da auf dem ganzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das iſt, 12 Stunden lang, ſind. Es geſchiehet ſolches des Jahrs zweymahl, nehmlich im Frühling, wenn die Sonne in das himmliſche Zeichen des Widders, um den 21 oder 22ſten März, tritt, und im Herbſt, da dieſelbe in das Zeichen der Wage, um den 22 oder 23ſten September, kommt. Jenes wird die Frühlings-Nachtgleiche (Aequinoctium vernum) und dieſes die Herbſt-Nachtgleiche (autumnale) genannt.

Um dieſe Zeit kann ein in der Aſtronomie nicht erfahrner Landmann entdecken, welches die vier Hauptgegenden der Welt ſeyn, indem die Sonne an dem Tage des Aequinoctium gerade in dem wahren Punct des Morgens auf-, und in dem wahren Punct des Abends unter-gehet; wenn er nun nach rechten Winkeln dieſe gerade Linie durchſchneidet, ſo hat er vor dem Geſicht Mittag, und hinter ſich Mitternacht, welche Erkenntnis öfters ſehr nützlich iſt, und in Beurtheilung der Zeit, in Anſehung der verfloſſenen Stunden, nöthig iſt.

Um dieſes Aequinoctium hat ein Hausvater, der einige Achtung für die Wettergläſer hat, und ſolche mit in ſeiner Oeconomie nutzen will, dieſe Regel zu merken, daß er auf dieſelben um dieſe Zeit ſich in Anſehung des angezeigten Wetters nicht verlaßen ſolle; wohl aber kann er dieſe Erfahrung ſich zu Nutzen machen, daß, wenn die Wettergläſer 14 Tage vor dem Aequinoctium ſchönes Wetter angezeiget, und es doch geregnet, die nachfolgende Zeit meiſt ſchön und trocken ausfallen werde; und im Gegentheil feucht und naß, wenn ſolche feuchtes angezeiget, und es doch ſchön geweſen, welche Regel in der Beſtellung ſeiner Geſchäfte manchem wohl zu ſtatten gekommen.

Aer,

Aër, ſiehe Luft.

Aere, ſiehe Aehre.

Aërer, wird von Störchen und Raubvögeln geſagt, welche ihr Neſt in freier Luft anlegen; z. E. auf den Gipfel eines Baumes oder Hauſes, auf die Spitzen der Felſen.

Aeris viride, ſiehe Grünſpan.

* Aermlinge, nennet man die kleinſte Art der Erdäpfel.

* *Aëromeli*, iſt ein Manna oder Honigthau, deſſen ſehr viel in Calabrien gefunden wird, woſelbſt die Luft viel Honigtheilchen in ſich hält, und ſolche hernach des Nachts auf Bäume und Staudengewächſe ausbreitet, da ſie denn des Tages über von der Sonne ausgekocht, und hart gemacht, und hernach in Gläſer geſammelt werden.

Aeſche, Aſche, L. Thymallus, Thymus, Thymum oder Temelum, Vmbra Fr. Ombre, Maigre, iſt ein Fiſch mit ſtachlichten Floßfedern. In Languedoc nennet man ihn Umbrino. Sein Fleiſch wird in ganz Italien ſehr hochgeſchätzt. Die Fluß-Aeſche iſt eine Art von Forelle, deren Floßfedern weich ſind.

* Dieſer Fiſch hat im Lateiniſchen die Nahmen Thymallus und Thymus bekommen, weil ſein Fleiſch nach Thymian riechen ſoll, welches aber in der Einbildung gegründet iſt. Im Teutſchen wird er Aeſche oder Aſche, von ſeiner Aſchfarbe genannt. Es iſt ein delicater und den Forellen nicht gar ungleicher Fiſch, ſo ſich gern in friſchen Waſſern, die in felſigt- oder ſteinigten Oertern entſpringen, aufhält, und mit Angeln, Reuſen und Garnen, beſonders im Mai, da er ſeinen Strich hat, gefangen wird; jedoch iſt den Fiſchern verboten, ihn zu fangen, wenn er ein gewiſſes vorgeſchriebenes Maaß nicht erreicht hat. Die Oeſterreichiſchen Fiſcher nennen dieſen Fiſch, wenn er noch ganz klein iſt, Sprätzling; wenn er einer Spanne lang geworden, Mailing; wenn er ſich etwas mehr erſtrecket, Aeſchling; endlich aber, wenn er zu der rechten Größe gelangt iſt, da ſie oft zu zwey, drey und

mehr Pfunden erwachsen, **Aesche.** Gemeiniglich ist er eine halbe Elle, und drüber, lang, ja zuweilen pflegt er auch die Länge einer Elle zu erreichen. Auf dem Rücken ist er bräunlich, auf den Seiten Asch-farbig, und am Bauche weiß, dabei etwas leibigter und groß-bäuchigter, als Forellen; hat auch einen breitern und gedrucktern Kopf, als dieselben. Die Kiefen sind fast von Einer Länge; jedoch ist die obere etwas länger, als die untere. Im Maule hat er ganz kleine, spitzige Zähne. Der Rücken ist gewölbt, und vorn etwas spitzig. Seine Floßfedern sind weich und bläulich mit rothen Puncten; ein Paar davon sitzen bei den Kiefen, zwo am Bauche, und zwo auf dem Rücken, wovon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist. Der Schwanz ist bis in die Mitte gespalten. Die Schuppen sind größer, als an den Lachsforellen, dabei hart, und Asch- oder Silber-farbig; auf den Seiten aber bei dem Schwanz glänzet er wie Messing. Eine vollkommene Abbildung davon giebt **Klein**, in seinem Missu piscium. Er nähret sich von Würmern, Fliegen und Wassermücken, und ist nach seiner Laichzeit gut bis in den Herbst; ja, **Gesner** hält ihn zu jeder Zeit des Jahres für gut und gesund. Sein Fleisch ist weiß und vest, dabei aber mürbe, ohne Zähigkeit; ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm, und gesunde Nahrung gebend, verdirbt auch nicht leicht, und daher werden sie auch den Kranken zu genießen erlaubet; sonderlich diejenigen, die man in ganz klaren und schnellen Bächen fängt, denn sie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Strohmes hineingeführet. Die Lappländer bedienen sich des Eingeweides dieser Fische, anstatt des Labes, um aus der Milch der Rennthiere Käse zu machen. Wenn sie gerissen werden, nimmt man das Fett, das sie vor andern Fischen im Leibe haben, heraus, läßt es in gelinder

Wärme

Wärme ſchmelzen, und läutert es, oder thut es im Mai in ein Glas, deſtillirt es an der Sonne, und hebet es hernach zum Gebrauch auf, immaßen es über Jahr und Tag wohl zu conſerviren iſt. Es benimmt die Schmerzen und das Sauſen in den Ohren, wenn es in ſolche getröpfelt wird; dienet auch für die Flecken und Dunkelheit der Augen, und löſchet, wenn es aufgeſtrichen wird, den Brand, er ſey vom Feuer, oder von heißen Waſſer. Beſonders thut das Aeſchen-Schmalz in Augenſchäden der Pferde vortreffliche Dienſte. Herr **Schreber**, im II Th. ſeiner Sammlung verſchiedener Schriften ꝛc. Halle, 1756, gr. 8. S. 286 meldet, daß ein Pferd, welches auf der Reitbahn mit der Chambriere dergeſtallt ins Auge geſchlagen worden war, daß man den Verluſt des Auges befürchtete, mit nichts anders, als Aeſchenfett, völlig wieder hergeſtellt worden ſey.

Wir wollen noch von den vornehmſten Zurichtungen dieſes Fiſches etwas gedenken. Nehmlich, die Aſche **wird geſotten**, und zwar auf folgende Art: Man reiſſet ſie auf Forellen-Art, wäſcht ſie ſauber, gießet Eſſig darüber, und ſetzet ſie in einen Keſſel, in welchem Wein und Eſſig ſeyn mus, aufs Feuer, und wirft etwas Zwiebeln und Kräuter dazu. Wenn ſie geſotten, leget man ſie auf einen Bogen Papier, und beſpritzet ſie mit kaltem Waſſer, alsdenn kann man ſie kalt oder warm eſſen. Es wird auch die Aſche **in einer Butterbrühe** folgendergeſtallt gemacht: Man leget die in Salzwaſſer geſottenen Fiſche in eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel, Muſcatenblumen, und kleingehackte Peterſilie darüber; leget ein gut Theil ausgewaſchene Butter darauf; gießet nach Nothdurft Peterſilien-Waſſer dazu, und ſetzet dieſelbe in eben dieſer mit einer andern zugedeckten Schüſſel auf ein Kohlenfeuer, in welcher ſie kochen, und etlichemahl umgerüttelt werden müſſen, damit ſich alles durch einander vermiſche, auch die Brühe dick werde, und

getroffen werde, als welches der Leinwand und dem Garn zu ſcharf wäre. Siehe Garn äſchern.

* Aeſcherer, oder Aſchenbrenner, ſind Leute, welche ſich von dem Aſchebrennen oder Aeſchern für die Glasmacher nähren; Siehe Aſchen-Brenner.

* Aeſch-Lauch, ſiehe unter Porrum.

Aeſchling, ſiehe unter Aeſche.

Aeſch-Röslein, ſiehe Sorbus torminalis.

Aeſch-Wurzel, ſiehe Dictamnus.

Aeſchynomene LINN. ſiehe Mimoſa.

Aeſculapius-Schlange, ſiehe unter Schlange.

Aeſculus LINN. Hippocaſtanum, Roß-Caſtanienbaum, ſiehe Caſtanea equina.

Aeſen, Aeſſen; ſiehe Aaſen, und Aas-Seite.

Aeſpe, Aſpen-Baum, Eſpe; ſiehe Populus tremula.

Aeſtas, ſiehe Sommer.

Aeſte, ſiehe Aſt.

* Aeſtling, ein junger Habicht, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aeſten der Bäume etwas herumhüpfen können.

Aeſtrich, ſiehe Eſtrich.

Aëthuſa Cynapium, Gleiſſe, Hundspeterſilie; ſiehe Cicuta petroſelino ſimilis.

Aëtites, Lapis aquilae, ſiehe Adler-Stein.

Aetzen, Atzen, oder Fretzen, Fr. Abécher, Abecquer, oder Abbecquer, heißt die jungen Vögel, die erſt ausgekrochen ſind, und noch nicht ſelbſt freſſen können, ſpeiſen, oder ihnen die Speiſe in den Schnabel ſtecken. Vom Habicht ſagt man gleichfalls: Er wird geätzt. Und wenn er genug hat, ſo heißts: Er hat einen guten Kropf, welches auch vom zahmen Geflügel geſagt wird.

In der Falkenierkunſt, heißt Abbécher l'oiſeau, den noch unabgerichteten Falken anludern, d. i. ihm, indem man ihm etwas von ſeiner ordentlichen Speiſe giebt, Appetit erwecken, damit er Luſt zum Fangen bekomme.

* Nicht alles Geflügel äzet, oder füttert die jungen, sondern das ausgekrochene Junge muß sich selbst zu nähren suchen. Zu diesem gehören die Trappen, Auer- Birk- Hasel- Feld- Hühner und Wachteln; wie auch das Wassergeflügel, das sich von Fischen, Gras und Schlamm nähret; ferner alle junge Raubvögel; doch letztern tragen dit Alten den Raub zu, nachher müssen sie diesen aber selbst zerreissen und verzehren.

Aeugeln, Oculiren, Inoculiren; siehe **Oculiren.**

Affaire, siehe **Abrichtung.**

Affaissement, Affaisser, ein unter den Gärtnern gebräuchliches Wort; siehe **Setzen.** (sich)

Affaitage, Affairer, ein in der Falkenierkunst gebräuchlicher Ausdruck; siehe **Abrichten.**

Affaneures, Affanures, heißt, in einigen Französischen Provinzen das Korn, das man den Schnittern, oder Dreschern, anstatt des sonst gewöhnlichen Lohns in baarem Gelde, giebt.

* **Affe**, L. Simius, Simia. Fr. Singe, ist ein vierfüßiges Thier, das insgemein so groß, wie ein Hund, auch manchmahl größer, ist. Es kommt, sowohl der äusserlichen Gestallt, als den innerlichen Eingeweiden nach, dem Menschen am ähnlichsten; denn obschon dieses Thier vier Füße hat, so gehet es doch am meisten auf den zween hintern, und brauchet die vordern anstatt der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen es auch seine Brüste hat, die Jungen zu saugen, die es, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Sie befinden sich in Menge in Africa, in Indien, und in America. Es giebt derselben mancherlei Arten, die an Gestallt, Größe und Farben unterschieden sind. Einige haben lange Schwänze, und werden insgemein **Meer-Katzen** (L. Cercopithecus) genannt; andere haben gar keinen Schwanz, davon die bei uns bekanntesten die **Mummenets**, und **Pavianen** oder **Bavians**, sind. Einige haben einen Kopf, der

nachtrachten, und oft Mägdchen von sieben bis acht Jahren entführen, daß man Mühe hat, sie aus ihren Pfoten zu retten. In Indostan sind sie in solcher Menge, weil sie von den Benjanen so wenig, als andere Thiere, getödtet werden, oder an einigen Orten aus besonderm Aberglauben sie zu tödten verboten ist, daß sie in die Dörfer und Städte laufen, ihre Nahrung zu suchen, und man sich ihrer auf den Heerstraßen kaum erwehren kann. Die größeste Art werden **Bavian** oder **Pavian** genennet, bei den Alten Cynocephali, weil sie beinahe einen Hundskopf haben. Sie sind böse, wenn sie gereizt werden. **Aquiqui**, eine Art in Brasilien, ist sehr groß, ganz schwarz, und hat einen langen zierlichen Bart. Zuweilen findet sich darunter einer, welcher männlichen Geschlechts, braun, mit einem ziemlich weißen Angesichte, ist. Wenn er ein gewisses Geschrei machet, kommen alle die andern herzu gelaufen. Die Wilden nennen ihn den **Affenkönig**. **Macag**, oder **Macaq**, eine andere Art in Brasilien, ist kleiner, denn der vorige, und weinet ohne Unterlaß; er wird aber gern in den Häusern gehalten, weil er vor andern den Menschen nachäffet. **Sagouin**, oder **Sangouin**, eine dritte Art daselbst, ist nicht größer, als ein Eichhörnchen, grau oder goldfarbig von Haaren, welcher sehr zart ist, daß er von der geringsten Kälte stirbt. **Sapajou**, eine Art in Guiana, ist von mittelmäßiger Größe, gelb von Haaren, mit einem weißen Gesichte und schwarzen Barte, überaus hurtig, und dabei diebisch. Auf Darien ist eine Art Affen mit sehr langen Schwänzen, womit sie sich an die Bäume hängen. Wenn sie von einem Baume auf den andern wollen, den sie nicht erreichen können, so hängen sich ihrer etliche an einander, und schwingen sich so lange, bis der lezte den andern Baum ergreifet, da er denn die andern nach sich ziehet. Die **Cercopitheken** verderben in Indien sehr die Früchte, und sind starke Liebhaber von Fleisch. Sie sind gar poßierlich, und werden

sehr

umgänglich und vertraut. Wenn die dortigen Einwohner ſich der Jungen dererſelben bemächtigen wollen, begeben ſie ſich auf die Berge, wo dieſe Thiere dieſelben erziehen. Daſelbſt errichten ſie Scheiterhaufen, um welche ſie Türkiſch Korn (Mays) herum legen. In dieſe Holzhaufen werfen ſie eine gewiſſe Materie, welche, wenn ſie von dem Feuer erhitzt worden, ein ſtarkes Geräuſch verurſachet; worauf die Affen hinweg eilen, und die Jungen im Stich laßen, welche die Jäger alsdenn gemeiniglich auf ihrem Rücken forttragen. Die Indianer eſſen das Fleiſch davon.

In der Arznei ſoll das Affenherz, erſtlich gebraten, ſodenn gedörrt und zu Pulver gerieben, mit Meet eingenommen, das Herz und Gedächtnis ſtärken, Melancholie und das Herzklopfen vertreiben, und die ſchwere Noth curiren. Das Schmalz zertheilet, und iſt den Nerven gut.

Affe, ein Inſtrument, ſiehe **Storch-Schnabel**.

Affe, (**Meer-**) eine Art Fiſch; ſiehe **Meer-Affe**.

Affen-Bezoar, ſiehe **Affen-Stein**.

Affen-König, ſiehe unter **Affe**.

Affen-Stein, **Affen-Bezoar**, Lat. Bezoar Simiarum, Fr. Bezoar de Singe, ein koſtbarer Stein, ſo groß wie eine kleine Nuß, länglicht- oder auch Kugel- rund, und ſchwärzlich. Es wird aus den großen Affen oder **Pavianen** genommen, und, wie Einige wollen, im Kopfe, wie Andere aber wahrſcheinlicher melden, im Magen, gefunden. Die von der Inſel Macaſſar, in Aſien, ſind die beſten, rareſten, und darum auch die theuerſten. An Tugend iſt er den andern Bezoar-Steinen gleich, doch von weit größerer Kraft, ſo, daß ein Gran deſſelben ſoviel thut, wie drey der andern. Er treibet den Schweiß ſtark, widerſtehet den böſen Feuchtigkeiten, ingleichen der Peſtilenz und andern anſteckenden Seuchen, beſonders aber dem Gifte, darum er von den Portugieſen hochgeachtet wird.

Affeurer, oder Afforer, heißt im Franzöſiſchen, die Waaren tariren, oder ſie auf einen gewiſſen Preis ſetzen, und wird nur von der Obrigkeit und vom Policei-Amte geſagt. In den ältern Zeiten hieß Affeurer oder Affourer auch: Waaren nach einem von der Obrigkeit verordneten Preiſe kaufen. Affeurage oder Afforage heißt daher, die von der Obrigkeit veſtgeſetzte Taxe, wornach die Waaren, inſonderheit auf dem Markte, verkauft werden ſollen; der von der Obrigkeit verordnete Kaufpreis. Bisweilen bedeutet Affeurage ſoviel als le droit d'affeurage, das Geld, welches an die Obrigkeit für die Freiheit, Marktwaaren, auch andere Sachen, z. E. Wein. u. d. gl. zu verkaufen, erlegt werden mus; Marktgeld; Stättegeld; Umgeld ꝛc.

* *Affiche*, nennen die Franzoſen dasjenige Werkzeug, deſſen ſich die Fiſcher bedienen, wenn ſie ihre Garnreuſen aufſpannen wollen. Es iſt ſolches eine ſtarke eiſerne Spitze, welche einen 10 oder 12 Fuß langen Stiel hat. Man bedienet ſich deſſen auch den Kahn anzuhalten, indem man es tief in den Sand oder in den Schlamm des Fluſſes hineinſtößt. Es iſt von der Fiſcherſtange mit dem Haken unterſchieden.

Affier, ſiehe Abſenken.

Affiler, iſt 1) ein in der Landwirthſchaft gebräuchliches Wort. Der Landmann ſagt: Nos bleds ſont tous affilez, d. i. das junge Korn ſieht ſchmächtig aus; oder wörtlich: ſeine Blätter ſind ſo dünn und ſchmal wie Fäden; les gelées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfroſt hat dem Korn weh gethan, d. i. er hat es zurückgehalten, die hinlängliche Quantität Nahrungsſaft zu empfangen. Das Dictionnaire de Trevoux ſagt mit Ligern Affiler; vieleicht aber wäre Effiler beſſer. 2) Bei den Gärtnern heißt es ſoviel, als Aligner, Bäume nach der Schnur ſetzen. 3) Beim Klein-Sägen- oder Schaar-Schmied: Schleifen, Abſchleifen, Schärfen, Wetzen, Siehe Schleifen.

Affinage,

Affinage, und Affiner, siehe Feinmachen.

Affinoir, Feinkamm, eine Art feiner Hechel, siehe Hechel.

Affioume, siehe Afioume.

* Affner, dieses Wort hat unterschiedene Bedeutungen. Bei den Webern heißt es, wenn die Werst auf den Baum gewunden wird, da jedweder Gang in den Affner, oder Nadelkamm, oder Nadelkamp, geleget wird, damit alle Fäden fein ordentlich in gleiche Länge kommen, und nicht verwirret werden. Bei den Müllern heißt es dasjenige, was vom andern Aufschutt herkommt. Bei den Sattlern, welchen unter ihrer Arbeit vorgeschrieben wird: Den Affner mit einem ganzen Stück beschlagen, oben mit einer Wulst; ingleichen den Fuhr-Sattel, den Affner mit einer gesteckten Rhiene.

Affodillen, Affodill-Wurzel, siehe Asphodelus.

Affodil-Lilien, L. Lilio-Asphodelus, siehe unter Lilium.

Affolter, siehe Mistel.

Afforage, Afforer, siehe Affeurer.

Affouage, heißt im Forstwesen, das Recht, Brennholz aus einem Walde für sein Haus zu hohlen; ingleichen, die verordnungsmäßige Portion Brennholz, zufolge dieses Rechtes.

Affouragement, Affourager, Affourer, siehe Füttern.

Affriander, siehe Anlocken.

Affrusch, Stabwurz, siehe Abrotanum.

Affter, siehe After.

Affut, siehe Lauer.

Affuter, siehe Schleifen.

Afioume, Affioume, ist eine Art Flachs, die über Marseille aus der Levante kommt.

Africanische Hühner, siehe Hühner.

* *Africus*, der Wind aus Süd-West, oder aus West-Süd-West.

* After, oder wie es auch Einige aussprechen, Aester oder Aechter, kommt im gemeinen Leben, und unter den Handwerksleuten, sehr oft vor. Es bedeutet allezeit

zeit etwas, was schlechter ist, oder einer Sache, von der es gesaget wird, nachstehet; und ist in der Verbindung mit andern Worten soviel, als hinten, nach, unten.

* After-Acacia, Pseudo-Acacia; siehe Acacia Americana.
* After-Bier, dünnes Bier, Nachbier; siehe Kofent.
* After-Blüthen, Fr. Fausses fleurs; siehe Blüthen. (After-)
* After-Bürde, ist bei den Jägern ein Weide-Wort, und heißt das junge Kalb im Mutterleibe, welches in einem Stücke Wild gefunden wird.
* After-Darm, ist am Wildpret der grosse Darm, wodurch die Weid ausgehet.

Der After oder Mastdarm fällt den Thieren bisweilen bei einem anhaltenden Durchlaufe, oder auch nach einer schweren Geburt, hervor. Man bestreichet die Hand mit Oel, und bringet den Darm damit behutsam wieder hinein. Damit derselbe nicht wieder ausfalle, gebrauchet man ein zusammenziehendes Clystier, aus einer Handvoll Tormentill-Wurzel, welche man in einem Quart Wasser kochet, und alsdenn das Wasser durchseihet. Bisweilen kann man aber den Mastdarm nicht gleich wieder an seinen gehörigen Ort bringen, weil er geschwollen ist; alsdenn mus man ihn erst wieder mit erweichenden Mitteln bähen, wozu man laues Wasser nehmen kann, worinn Pappeln abgekocht worden. Wenn man hierauf den Mastdarm wieder eingebracht hat, so kann man zur Ader laßen, um Entzündungen zuvor zu kommen, die etwa zu befürchten wären.

* After-Holz, siehe Holz. (After-)
* After-Hummeln, siehe Hummeln.
* After-Klaue, siehe Klaue.
* After-Klaugt, Fr. Ergoté, wird bei den Jägern ein Hund genennet, der in- oder auswendig eine After-Klaue, oder eine Klaue zuviel hat.
* After-Leder, siehe Leder.
* After-Mehl, siehe Mehl.

* **After-Pacht, Unter-Pacht,** siehe **Pacht.**
* **After-Schaben,** siehe **Schaben.**
* **After-Schlag,** siehe **Abraum.**
* **After-Zegel,** Lat. Rami sylvestres, werden in den Wäldern die von dem Bauholze abgehauenen Stücke, Aeste und Reisig genennet, wenn es im Walde beschlagen wird. Sie kommen meistentheils den Förstern und Forstknechten zu Gute, wiewohl ihnen auch an verschiedenen Orten etwas Gewisses an Gelde, Getraide oder Holz dafür ausgemacht und gereichet, der After-Zegel aber verkauft, und das daraus gelöfete Geld für die Herrschaft von dem Forstschreiber in Einnahme gebracht wird.
* **Afterig,** L. Spurcities alvi, Fr. l'Ordure, ist ein Sächsisches Provinzialwort, und bedeutet den Unrath, der an dem Boden unter dem Bienenkorbe zu liegen kommt, und den die Bienenwärter mit einem Flederwisch wegzuschaffen beflissen sind. Siehe auch **Abfall.**
* **Aftern, Abern;** siehe **Klauen.** (After-)
* *Afut,* siehe **Lauer.**

Agace, siehe **Heher.**

Agacement, siehe **Zähne.** (Taubheit und Stumpfigkeit der)

Agallochum, siehe **Paradies-Holz.**

Agallochum forte, siehe **Rhodiser-Holz.**

Agaricum, Agaricus, Fr. Agaric; siehe **Schwamm, Baumschwamm, Blätterschwamm.**

Agaricus mineralis, **Mineralischer Lerchenschwamm, Mondmilch;** siehe **Berg-Mehl.**

Agaricus pedis equini facie, Fr. Amadou; siehe **Schwamm.** (Feuer-)

Agaricus quercus, siehe **Eichen-Schwamm.**

Agasylis, ist ein Strauch, welcher häufig um des Jovis Hammonis oder Ammonis Tempel wächset, davon das Gummi Ammoniacum kommt. Siehe **Ammoniac.**

Agate, siehe **Achatstein.**

Agath, Agatstein, siehe **Achat.**

Agaty,

Agaty, ist ein großer Baum in Malabar, dessen Holz, vornehmlich um das Herz herum, überaus zart ist. Seine Blätter sind einer Spanne lang, halb-geflügelt, und bestehen aus zwey Hauptflügeln, welche an einer Hauptrippe vereinigt sind, und einander gerade gegenüber stehen. Diese Blätter schließen sich des Nachts zu, d. i. ihre Flügel legen sich dicht an einander. Die Blüthen gleichen einem Schmetterling mit ausgebreiteten Flügeln, und sind ohne Geruch, und es folgen darauf Schoten, welche vier Hände lang, und einen Querfinger breit sind, und worinn sich Bohnen befinden, welche den unsrigen gleich, aber kleiner sind, und zur Speise gebraucht werden. Bei starkem Regenwetter soll dieser Baum in Einem Jahre drey bis vier mahl Früchte tragen.

Agave, ist eine Americanische Pflanze, welche einer Aloe ähnlich siehet. Sie kann, so lange der Frost nicht stark ist, in freier Luft aushalten; bringet man sie aber nicht zu rechter Zeit ins Gewächshaus, so verfrieret sie bei starkem Froste. Sie kommt in England sehr oft zur Blüthe; jedoch werden ihre Früchte daselbst nicht reif. An ihrer Wurzel kommt eine Menge Ausschößlinge hervor, wodurch sie sich fortpflanzet. Ihre Blüthen sehen ungemein schön aus, und es erhalten sich dieselben sehr lange, wenn man sie vor dem Frost in Acht nimmt, weil im Herbste neue Blüthen hervorkommen. Diese Pflanze verlanget ein leichtes und sandiges Erdreich. Man bringet sie mit den Pomeranzen- und Myrten-Bäumen zu gleicher Zeit ins Gewächshaus, und hält sie im Winter etwas feucht.

* **Ageln**, oder **Agen**, **Schäben**, **Scheven**, L. Purgamenta, oder ramenta lini, wird das spitzige unreine Zeug genannt, welches durch das Brechen, Hecheln und Schwingen aus dem Flachse und Hanfe gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erde vermischt, und mit

Regen

Regen und Schnee abgebeizet werden. Dieſe mit Aegeln vermiſchte Erde kann man ungefähr nach fünf Jahren an die äuſſern Felder führen; denn vor ſolcher Zeit ſind ſie, zumahl in ſonſt trocknen Feldern, für nichts, als einen Freſſer und Zehrer zu achten; und iſt rathſamer, ſie unnütz hinweg zu ſchütten, als daß man ſie alſo roh unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen wollte. Man kann ſie auch unter den Lehm zum Verkleiben mengen, oder wie Stroh verbrennen. Man läßt einen Vorrath davon dreſchen, nimmt ein halb klares Sieb, und läßt ſie durchſieben. Das Durchfallende vermengt man mit Lehm und Töpferthon, und ſchmieret damit an denen Orten, wo die Dachſteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen zu. Durch ein ſolches Dach ſoll weder Regen noch Schnee hindurch dringen können. Ein Mehreres von dieſem ihrem Gebrauche, ſiehe unter dem Artikel: Dach.

Ager, ſiehe Acker.

Agermeng, Agermennige, ſiehe Agrimonia.

* **Aggouedbund**, iſt die beſte Art von Seide, welche man unter den ſechs Arten in den Staaten des groſſen Mogols einſammelt.

* **Agawirre**, ein Rohr, aus welchem in der St. Thomas-Inſul, und anderswo, Zucker gemacht wird. Man bauet es auf dem Felde, ſo daß man nur einen abgeſchnittenen Zipfel in die Erde ſtecket, der erſtlich wie ein langes Gras hervorſprießet, alsdenn in der Mitte ein Rohr treibet, welches ſich in unterſchiedene Glieder abtheilet, und manchmahl vier bis fünf Ellen lang, und eines halben Armes dick, wächſt.

Agion, Sainfoin d'Eſpagne, ſiehe Geniſta Spartium.

Aglandeau, L. Oliva fructu minore & rotundiore; ſiehe unter Olea.

Aglar-Kraut, Heuhechel, ſiehe Ononis.

Aglaſter, Atzel, L. Pica, Fr. Pie; ſiehe **Elſter**.

Aglatia, iſt eine Frucht, welche die alten Aegyptier im F bruar einerndteten, und zum Sinnbilde dieſes Mon machten.

Aglei, Aklei, ſiehe Aquilegia.

Aguacat, heißt, nach Ray's Beſchreibung, ein Bau der in America, unweit der Meer-Enge von Dari ongetroffen wird; an Größe und Geſtallt, wie ein Bi baum; ſeine ſchön-grünen Blätter fallen nie ab. D Frucht, die, wenn ſie ſchon reif iſt, dennoch grün a ſiehet, gleichet einer Birn. Ihr Fleiſch iſt ebenfa grün, ſüß, fett, und hat einen Buttergeſchmack. D Genuß der Frucht ſoll ſehr zur Liebe reizen.

Agneau, ſiehe **Lamm**.

Agneler, ſiehe **Lammen**.

Agnelet, ſiehe **Lämmchen**.

Agnelins, (Laine d') ſiehe **Lamm-Wolle**.

Agnes PLVKENETII, ſiehe unter Ricinus.

Agnus Scythicus, oder vegetabilis, ſ. **Lamm (Scythiſches)**

Agouti, Agouty, ſiehe Acouti.

Agra, eine Art eines wohlriechenden Holzes, das in Chi in großer Achtung ſtehet. Es giebt deſſen dreyerlei Sor ten, und ſie werden alle auf der Inſul Haynan gefunde da ein Stück eines Fußes lang, von der feinſten Art fü achtzig Tael eingekaufet, und zu Canton wieder fü neunzig und mehr Tael verkaufet wird. Eine ande Art dergleichen, welches ebendaher kommt, aber von di ſem unterſchieden iſt, und **Agra-Caramba** heißt, wi von den Japanern ſehr hoch geſchätzt, und ihnen häufi von den Chineſern zugeführet. Es dienet zur Reinigun der Weiber.

* **Agrafe, Agraffe**, heißt bei den Bildhauern eine Zier an dem Schluſſe eines Bogens, eines Fenſterrahmens, einer Thüre, eines Spiegels, eines Bilderrahmens, u. d. gl. Sonſt iſt **Agraffe** ein von Silber, Gold, oder anderer Materie gemachter einfacher oder doppelter Haf ken, der mit allerhand Zieraten verſehen, und mit Juwe

len

len beſetzt iſt. Bei den Korbmachern heißt Agraffe die Handhebe oder der Henkel, ſo an beiden Seiten eines Tragkorbes oben angeflochten iſt; ingleichen der gewundene Kranz, der das übrige Geflechte zuſammenhält.

Agreſt, L. Agreſta, Omphacium, Fr. Verjus, nennet man ſowohl unreiſe Trauben, als auch den daraus gepreßten Saft, welcher durch ein Tuch oder Papier geſeiget, und in zugeſpündete Fäßlein oder Bouteillen gethan wird. Wenn er lange dauern ſoll, darf man nur oben ein wenig friſches Baum- oder Mandel-Oel darüber gießen, damit er nicht kahnig werde, oder ſchimmle und verderbe. Man gebrauchet ihn in den Küchen anſtatt des Eſſigs, welchen er in der Kühlung weit übertrifft, (indem der Eſſig nebſt ſeinen kühlenden Theilen zugleich eine Hitze und Schärfe in ſich hält,) an Speiſen, und als eine Arzenei in hitzigen Krankheiten zur Kühlung. In den Apotheken wird ein Syrup davon bereitet, welcher eine kühlende und ſtopfende Kraft hat, in giftigen Krankheiten dienet, der Fäulnis widerſtehet, die Hitze, den Durſt, Gallenfieber, den Durchlauf und das Erbrechen ſtillet.

Agreſt, nennet man auch die ſauern Weinbeeren, wenn ſie folgendergeſtallt eingemacht worden. Man bricht nehmlich die ſauern und annoch harten Weinbeeren fein gemach von dem Kamm oder von den Stengeln ab, damit ſie nicht aufſpringen; darnach wäſcht man ſie ſauber, und trocknet ſie wieder auf einem Tuche, thut ſie in einen reinen Topf, gießet abgeſottenen und abgekühlten Eſſig darauf, und beſchweret nachgehends die Beeren mit etwas Gewicht, damit ſie von der Luft nicht anlaufen. Sie ſind anſtatt der Oliven zu gebrauchen. Etliche ſieden auch die Weinbeeren mit dem Eſſig zugleich.

Endlich heißt man auch Agreſt den geſottenen Saft von grünen und noch harten Weintrauben, welche erſtlich gepreſſet, hernach der Saft davon mit Zucker vermenget, und wohlgeſotten, darauf, wenn er wie ein Julep iſt,

das Gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmahl aufgeſotten, und, wenn es erkühlet, in ein Glas gegoſſen, und aufbehalten wird. Dergleichen Saft ſollte ein Hausvater beſtändig im Hauſe halten, weil er in heftigem Durſt zur Erndtezeit ſeinen Knechten und Mägden, auch im Zufall hitziger Krankheiten, damit dienen kann, wenn ein wenig davon mit friſchem Waſſer abgerühret, und davon getrunken wird.

Eigentlich iſt der Agreſt nur in den Weinländern gebräuchlich; wo aber kein Wein wächſt, gebrauchet man an deſſen Statt die ausgepreßten Säfte etlicher, theils ausländiſcher, theils einheimiſcher, Früchte. Von den ausländiſchen nimmt man dazu Citronen, Limonien, Pomeranzen, Apfelſinen, und Granaten; von den einheimiſchen aber: Johannis- Stachel- Rauch- Berberis- und Himbeeren. In der Schweiz bereiten die Bauern dergleichen aus Holzäpfeln, ſo ſie Bouſchines nennen.

Um einen Agreſt oder Verjus zu machen, wählet man die größten und zwar unreifen, Trauben, die jedoch bereits in ihrer vollen Dicke ſtehen, aber noch nicht ſüß ſind. Man wäget erſtlich die Beeren, wenn man ſie von den Stengeln gepflücket, ſchneidet ſie der Länge nach auf, nimmt alle Körner heraus, wirft ſie in kaltes Waſſer, läßt ſie mit gar wenigen Waſſer aufſieden, und thut nur ſoviel Salz, als man zwiſchen zween Fingern halten kann, hinzu, oder aber noch einmahl ſoviel Salpeter, damit ſie ihre grüne Farbe behalten. Hierauf nimmt man die Weinbeeren vom Feuer, bedeckt ſie mit einem leinenen Tuche, und läßt ſie alſo in ihrem Waſſer erkalten. Nachher nimmt man ſie aus dem Waſſer, läßt ſie abtröpfeln, und leget ſie in Puderzucker, thut auch etwas von dem ausgedruckten Saft darzu, daß der Zucker davon ſchmelze. Hiernächſt condiret man ſie in einem Sude; denn, wenn man ſie vom Feuer nähme, und wieder darauf ſetzte, würden ſie viel von ihrer Farbe verlieren. Sind ſie nun dick genug geſotten, ſo nimmt man ſie vom

Feuer,

Feuer, und gießet ſie in irdene Töpfe, damit ſie nicht zu lange in der Pfanne ſtehen, und ihre Farbe hierdurch verlieren. Wenn ſie nun in ihren Zuckergläſern oder Töpfen ſind, macht man es mit ihnen eben ſo, wie mit den Kirſchen. Jedes Pfund ſolcher Früchte erfordert ein Pfund Zucker.

Agricola, **Ackermann, Landmann**; ſiehe **Bauer.**

Agricultura, ſiehe **Ackerbau.**

Agrifolium, **Stechpalmen**, ſiehe Ilex.

Agrimenſor, ſiehe **Acker-Meſſer.**

Agrimonia, Eupatorium vulgare, & LINN. Eupatorium verum, Eupatorium veterum, Eupatorium DIOSCOR. & aliorum Graecorum, Eupatorium Graecum, Hepatorium, Hepatitis, Lappula hepatica, Marmorella, Concordia, Volucrum majus; Fr. Agrimoine, Aigremoine, Eupatoire; T. **Odermennige, Adermennige, Adermenge, Adermening, Adlermenig, Agermenig, Agermennige, Agrimonie, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel.** Die gemeine, oder in der Medicin gebräuchliche Odermennige, Agrimonia (Eupatoria) foliis caulinis pinnatis, impari petiolato, fructibus hiſpidis, LINN. H. C. 179, hat einen bleich-grünen, und mit langen Haaren beſetzten, Stengel. Längs demſelben ſtehen, in gleichen Entfernungen, faſt beſtändig in abwechſelnder Ordnung, Blätter, die aus mehrern Reihen von Blättlein einander gegenüber ſtehen, welche an ihren Rändern tief zerkerbt, mit Haaren beſetzt, unterwärts weiß, mit Roth eingefaßt, beinahe oval, an ihrem äuſſerſten Ende ſpitzig, und ohne Stielchen, ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Nerve endiget ſich in ein einziges Blättlein. Zwiſchen jeder Reihe befinden ſich noch andere kleinere Blättlein in verſchiedenen Gegenden. Der Stengel wird ungefähr anderthalb Schuh hoch. Es endiget ſich derſelbe in eine lange, etwas weitläuftige, Aehre, welche aus gelben Blu-

men beſtehet, die im Julius zum Vorſchein kommen, und noch im September vorhanden ſind. Der Blumenkelch beſtehet aus einem Blatt, welches in fünf ſpitzige Abſchnitte getheilt iſt, und auf dem Eierſtocke ruhet. Jede Blume iſt regulair, vier bis fünf Linien breit, und hat fünf Roſen-förmige Blättlein, welche flach, an ihrem äuſſerſten Ende gezahnt, und an ihrer Baſis, wo ſie in dem Kelche ſtecken, ſchmal ſind. Aus dem Mittelpuncte kommt ein zweyfacher Griffel hervor, der auf dem Eierſtocke ruhet, und mit zwölf dünnen Staubfäden begleitet iſt, auf denen ſich oben doppelt-zuſammengedrückte Kölblein befinden. Wenn die Blume weg iſt, ſo wird aus dem Eierſtock eine ungefähr drey Linien lange, wie eine Bürſte eingekerbte, Frucht, faſt wie eine Birn, deren Spitzen einen Haken formiren. Dieſe Frucht iſt inwendig in zwo Abtheilungen abgeſondert, deren jede ein länglichtes und rundliches Saamenkorn in ſich ſchlieſſet.

Dieſe Pflanze wächſet an den Wegen, um die Zäune und Hecken, auf ungebaueten Feldern, wie auch in Wäldern, wild. Sie vermehret ſich aus dem Saamen, und durch das Abtheilen ihrer Wurzeln.

Dieſe Sorten ſind dauerhafte, bleibende Pflanzen, welche auf jedem Boden und in allen Lagen fortkommen, auch keine andere Wartung erfordern, als daß man ſie von dem Unkraute befreiet. Man kann ſie durch das Abtheilen ihrer Wurzeln fortpflanzen, welches im Herbſt geſchehen mus, wenn ihre Blätter abzufallen anfangen, damit die Pflanzen noch vor dem Frühjahr wohl erſtarken können. Andere thun dieſes im März. Man mus ſie zween Schuh von einander ſetzen, damit ihre Wurzeln Platz bekommen, ſich auszubreiten. Man kann ſie auch aus dem Saamen ziehen, den man aber im Herbſt ausſäen mus; denn, wenn ſie bis in den Frühling auſſer der Erde bleiben, ſo kommen ſie in demſelben Jahre ſelten zum Vorſchein.

Man rühmet ſie vorzüglich in dem Blutharnen.

* Die

* Die Odermenge trägt, wenn die Blümlein vergangen sind, kleine rauhe Kletten, welche, gleich den ordentlichen Kletten sich anhängen, worinn die Saamenkörnlein befindlich sind.

Sie wächst auch häufig auf trockenen Wiesen, und giebt wenig, und wegen des holzigen Stengels, den sie in der Heuerndte hat, kein gutes Heu, indem die kurzen und meistens auf der Erde aufliegenden Blätter nicht wohl mit abgehauen werden können. Grün fressen das Kraut nur die Schafe und Ziegen.

Weder die Blätter, noch Blumen, haben einen Geruch, aber doch die Wurzeln im Frühling in etwas; gleichwohl werden nicht diese, sondern nur allein die Blätter in der Medicin gebraucht. Das Kraut hat eine zusammenziehende Kraft, und wird daher auch mit unter die Wundkräuter gezählt, und wider Bauch- und Blut-Flüsse, bei Schwäche der Eingeweide, insbesondere aber auch wider Leber-Verstopfung und Verhärtung von Chomel aus eigener Erfahrung angepriesen. Der Gebrauch ist gewöhnlich nur wie Thee, und es wird nicht leicht eine alte Composition von Wund-Trank, Brust- oder Kräuter-Thee zu finden seyn, wo die Odermenge nicht darunter wäre; wie man sie denn auch unter dem berühmten Schweizer-Thee ganz deutlich wahrnimmt. Das grüne Kraut zerstoßen, und auf giftige Bisse und Stiche gelegt, stillet den Schmerz, und heilet dieselben. Es heilet auch den Krebs, und andere faule flüßige Schäden und Geschwäre. Das grüne Kraut mit Essig zerstoßen und aufgelegt, vertreibet die Warzen und Hühneraugen. Es ist auch gut gegen die Krätze; in Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, tödtet die Nisse und Läuse. Einige wollen, daß dies Kraut, am Halse gehangen, oder übergelegt, zu den Kröpfen dienen soll. Ein Fußbad von dem Kraut bereitet, ziehet die Müdigkeit aus den Füßen, und heilet die erfrornen Gliedmaßen. In Wein oder Essig gesotten, und als ein

Breiumschlag warm auf das Geschöß gelegt, ist gut in der Geschwulst und Entzündung der Hoden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halbes Quentgen mit rothem Weine auf die Nacht eingenommen, dienet denen, so das Wasser im Schlafe nicht halten können. In den Apotheken hat man von der Odermenge ein destillirtes Wasser, Syrup, Conserve, Extract, und Salz, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blutflüsse, Harnwinde und den Stein dienen, auch die Würmer im Leibe tödten. Nach des Cardinal Peter Bembus Versicherung, ist zur Ausführung des Nierensandes kein besser Mittel, als das Odermennig-Wasser.

Agrimonia sylvestris, Anserina, **Gänserich**, siehe unter Pentaphylloides.

Agriote, Griote, **schwarze saure Kirschen**, siehe unter Cerasus.

Agripaume, **Herzgespann-Kraut**, siehe Cardiaca.

Agrostemma, **Sammetröslein**, siehe unter Lychnis.

Agrouelles, siehe Scrophulae aquaticae.

Agrueto, Agrutier, siehe unter Cerasus.

Ag-Stein, siehe Achat.

Agt-Stein, Lat. Succinum, Fr. Ambre jaune; siehe Bernstein.

Aguapa, ein gewisser Westindischer Baum, dessen Schatten so gefährlich seyn soll, daß diejenigen, die darunter einschlafen, sehr aufschwellen, ein nacketer Wilder aber bersten würde.

Agul, Alhagi Maurorum, Genista-Spartium spinosum foliis polygoni, ist ein kleines sehr stacheligtes Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Persien und Mesopotamien wächst. Die Blätter sind länglich, und sehen wie die am großen Wegetritt aus. Es bringet in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdenn folgen rothe Saamenhülsen. Die Wurzel ist lang, und siehet purpurfarbig aus. Auf den Blättern und Zweigen

findet

findet ſich, bei ſtarker Sommerhitze, ein fetter und ſchmieriger Liquor, von einer Honig-Conſiſtenz, welcher zur kuhlen Nachtzeit verdicket wird, und eine Geſtallt von Körnern bekommt, welche Albagi-Manna heiſſen, und wie Corianderkörner ausſehen. Man ſammelt ſie, und macht ziemlich dicke Brode, von dunkelgelber Farbe, daraus. Es iſt nicht ſo gut, wie das Calabriſche Manna.

Agutiguepa, iſt eine Pflanze, welche in Braſilien wächſt, und deren Stengel vier bis fünf Fuß hoch wird. Sie hat Blätter, welche einen Schuh lang, und rings umher mit einem rothen Strich eingefaßt ſind. Ganz oben auf dem Stengel kommt eine Feuer-rothe Blume, welche der Lilie an Geſtallt ziemlich gleichkommt, zum Vorſchein. Die Wurzel iſt rund, dunkelroth, und gut zu genießen. In der Zeit des Mangels kochet oder röſtet man ſie, und verſpeiſet ſie.

* **Ahahatka**, iſt eine Frucht, welche, nach Strahlenbergs Bericht, im Nord- und Oſtlichen Theile von Europa und Aſien, S. 430. 434, von den Einwohnern in Kamſchatka meiſtens anſtatt des Zuckers gebraucht wird.

Achate, heißt ein gewiſſer, urſprünglich in Oſtindien wachſender, und von da nach den Philippiniſchen Inſuln gebrachter Baum, welcher ſehr hoch wird. Er hat eine ſchwammige Rinde, die inwendig roth iſt; ein weiſſes und hartes Holz; wenig Aeſte; eine gelbliche ſtarkriechende Wurzel. Seine länglichten Blätter, in der Hand gerieben, geben ein Oel ohne Geruch. Die Frucht, wenn ſie zu ihrer Reife gelangt iſt, iſt von der Größe einer Citrone, auswendig grun und geſtreift; inwendig weiß, voll ſaftigen Fleiſches, und von angenehmen Geſchmack und Geruch. Dieſe Frucht wird, ſo wie die Miſpel, im Obſtkeller reif. Der Baum, welcher heiße Gegenden liebet, blühet zweymahl.

Ahlbeeren, und **Ahlbeſinge**, ſiehe unter Groſſularia.

Ahm, L. Amphora, ein Weinmaaß oder Gebind; ſiehe Ohm.

Ah Mon Dieu, Poire d'amour, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Ahorn, Ahornbaum, siehe Acer.

Abovai, ein in Ceylan wachsender Baum, welcher einen sehr stark riechenden und milchigten Saft giebt, und dessen Blätter mit der Indianischen Lorbeer-Rose eine Aehnlichkeit haben. Seine Blüthen sind gelb, und von Gestallt der Lorbeer-Rose. Die Frucht ist Birn-förmig, und es stecket in derselben eine dreyeckige und braune Mandel, deren Kern unter einer harten hellklingenden Schale lieget, welche die Wilden an ihre Kriegürtel und Schürzen zu binden pflegen, indem diese Mandeln, wenn sie an einander schlagen, wie ein Glöckgen, oder eine Schelle, klingen. Dieser Baum ist von giftiger Eigenschaft.

Ahoual, ist eine Brasilianische Frucht, die so groß, als eine Castanie, weiß, und einer Wassernuß, oder einem Griechischen Δ, nicht gar ungleich ist. Sie ist giftig. Es wächst noch eine andere Gattung davon in America, welche ebenfalls giftig ist. Der Baum, wenn man hineinschneidet oder hauet, verbreitet einen angenehmen Geruch.

Ahr, siehe Habicht.

* Ahabutipita, Ajubatipita, ein etwa fünf oder sechs Hände hohes Brasilianisches Kraut oder Sträuchlein, welches eine schwarze Frucht, wie Mandeln, trägt, und woraus ein schwarzes Oel gezogen wird, womit die Wilden die Glieder derer, welche von Kräften kommen, zu schmieren pflegen.

Ajault, siehe Aja.

Aiche, Eiche, ein Baum; siehe Quercus.

* Aichen, Eichen, Fr. Etalonner, Egandiller, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten vergleichen und probiren, ob es richtig sey, oder wieviel ein Wein- oder Bier-Faß, oder andere Gefäße, in sich halten. Das Aichen oder Justiren des Gewichts heißet man auch das Gewicht abziehen.

In

In vielen Städten müssen alle Maaße und Gewichte, deren sich die Weinschenken, Wirthe, Krämer, Höcken und dergleichen Verkäufer bedienen, bei der Gewicht- und Maaß-Beschauung jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten, von einigen hierzu bestellten Personen, welche man geschworne **Aichner** oder **Aicher** nennet, besichtiget, nach dem gehörigen und bewährten Maaße verglichen, und alsdenn mit einem gewissen von der Obrigkeit geordneten Zeichen oder Nummer bemerket und gestempelt werden. Mit dem **Wasser-Aichen**, welches an vielen Orten, wo ein starker Weinwachs oder Weinhandel ist, insonderheit am Rheinstrohm, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit: Man führet die leeren Weinfässer zu den Brunnen-Kasten auf offenen Markt hin. Da ist denn ein geschworner Aichner mit seinem bemerkten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, wodurch das Wasser, mit welchem das Maaß bis oben angefüllt ist, durch den Faß-Trichter in das Faß gelaßen wird. Der Aichner füllet damit daraus die ledigen Fässer mit Wasser, zählet und zeichnet, so oft eingelaßen wird, auf, und endlich rechnet er den ganzen Gehalt zusammen, wieviel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich-Maaß hineingegangen; da alsdenn sofort der Innhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Faß gebrennt, theils auch eingeschnitten, oder sonst darauf gezeichnet wird.

Aides, nennet man auf der Reitschule die Hülfe, die der Reiter durch einen sanften und gemäßigten Gebrauch des Zügels, der Sporen, der Spießruthe, des Kappzaums, oder mit der Stimme, oder durch eine Bewegung der Hand, der Schenkel, der Beine, der Fersen, dem Pferde zu geben weis, um daßelbe zu regieren. Man sagt daher: Ce cheval connoit les aides, oder il obéit aux aides, oder il prend les aides avec beaucoup de facilité & de vigueur, dieses Pferd verstehet die Hülfe; es ist sehr lenksam; es läßt sich sehr wohl regieren; es nimmt die

die Hülfe des Reiters willig und mit Luſt an. Ce Cavalier donne les aides extrèmement fines, dieſer Reiter weiß ein Pferd ſehr geſchickt zu regieren, daß es z. E. ſeine Lectionen recht macht, daß es das rechte Tempo in Acht nimmt. Aider un cheval, einem Pferde auf beſagte Art die Hülfe geben.

Aigle, ſiehe Adler.

Aiglures, heißen bei den Falkenirern die röthlichen Flecken auf dem Rücken und den Schwingen des Falken, inſonderheit des Laneten-Falken (Falco lanarius, Lanier). Man nennet dieſe Flecken auch Bigarrures.

Aigredon, Edredon, ſiehe Eiderdunen.

Aigredoux, ſiehe Sauer-Süß.

Aigreſin, Egelfin, eine Art Meerfiſche, die dem Merlan oder Stockfiſch ziemlich gleich kommen, aber länger, dicker, härter, und von beſſern Geſchmacke ſind. Sie haben einen ſchwarzen Strich von dem Kopfe an, bis an den Schwanz, und werden deren viele auf den Schottländiſchen Küſten gefiſchet. Man iſſet ſie friſch, ſalzet ſie aber auch ein, und läßt ſie räuchern oder dörren, damit ſie ſich beſſer halten.

Aigremoine, Odermennige; ſiehe Agrimonia.

Aigrette, L. Coronula, Pappus, T. Haare des Saamenbehälters, wolligtes Weſen an den Saamen; ſiehe unter Saamen.

Aigrette, L. Ardea, Ardeola; ſ. Reiger.

Aigrette, iſt ein gewiſſer Vogel in Senegal. Es giebt eine gewiſſe Gattung davon auf den Antilliſchen Inſuln, mit Corall-rothem Schnabel und Füßen, und an dem Schwanze mit zwo langen und koſtbaren Federn.

* Aigris, heißt ein gewiſſer Edelſtein, welcher den Iſſineſern, einem Africaniſchen Volke in Guinea, unfern der Goldküſte, anſtatt der Current-Münze dienet. Sie bezahlen jeden Stein mit ſoviel Gold, als er im Gewichte beträgt. Er iſt grünlich-blau, hart, und ohne Glanz. Sie ſpalten ihn in kleine Stücke, Betiquets genannt, die

die ſie in der Mitte durchlöchern, um ſie an kleine Fäden von Baumrinde anreihen zu können. Sie hauen auch Stückgen davon länglichrund zu, ungefähr einen Zoll lang, die in der Länge durchbohrt ſind. Dieſe dienen den Königen und großen Herren zur Zierat am Barte, indem ſie ſolche in deſſen Locken mit einflechten. Als ſich der Ritter des Marchais, welcher ſeine Reiſe nach Guinea beſchrieben, in dem Lande von Iſſini befand, hatte der damahlige König 60 dergleichen Stückgen in ſeinen 20 Bart-Locken, und man ſchätzte ſie zum wenigſten 20000 Thlr. am Werth.

Aiguail, heißt bei den Jägern der Morgenthau auf Laub und Gras, und Chien d'aiguail, ein Hund, der gern im Thau ſpühret. In Büchern von der Jägerei ſtehet mehrentheils Egail oder Eguail anſtatt Aiguail.

Aiguemarine, Aquamarin, ein Edelgeſtein; ſiehe Beryll.

Aiguille, in der Botanik; ſiehe Spitze.

Aiguille, bei den Falkenirern, eine gefährliche Krankheit des Falken, da ſich in ſeinem Fleiſch kleine kurze Würmer erzeugen, welche ſelbſt ebenfalls Aiguilles heißen.

Aiguille, bei den Jägern, ſiehe Wolfs-Nadeln.

Aiguille, L. Acus, ein Seefiſch, ſiehe Meer-Nadel.

Aiguille de berger, Peigne de Venus, Nadel-Körbel, Wald-Körbel, Hechel-Kamm; ſiehe Scandix.

Aiguilles à coudre, ſiehe Näh-Nadeln.

Aiguillette, eine Art von dicken Meer-Aal, ſiehe Meer-Aal.

Aiguillon, ſiehe Stachel.

Aiguillonner, ſiehe Anſtechen.

Ail, Knoblauch, ſiehe Allium.

Ail d'Eſpagne, Echalotte d'Eſpagne, Rocambole, ſiehe Alliopraſum.

Ail-Porreau, wilder Lauch, ſiehe unter Porrum.

Aile, L. Ala, ſiehe Flügel.

* *Aile*, Alla oder Halla, iſt eine Gattung Bier, welches in England zu Derby bereitet wird. Siehe Bier. (Engliſches.)

* Aimable.

* *Aimable Orphelin*, eine also genannte Nelke, welche aus Weiß und Carmesinroth gemischt ist. Die Farben sind lieblich gesprengt, aber die Blume ist nicht allzu groß. Man läßt ihr drey bis vier Knöpfe.

Ajo, oder Ajault, nennen die Straußkrämerinnen zu Paris eine gewisse gelbe Blume, die vom Januar bis gegen Ostern blühet. Es ist eine Art von kleiner Tulpe.

Ajol, L. Scarus varius, siehe Brasse. (Meer).

Ajone, siehe Genista-Spartium.

* *Aipit*, ein Trank der Brasilianer, welchen sie aus der Wurzel Aipimakaxera auf zweyerlei Weise bereiten. Entweder wird die Wurzel kleingeschnitten, von alten Weibern gekauet, und in einen Topf gespiehen, Wasser darauf gegossen, gesotten, und fleißig umgerührt, bis es genug hat. Oder die Wurzel wird bloß mit Wasser gesotten, so lange bis dasselbe wie eine Buttermilch aussiehet. Beides läßt man ferner vergähren, und alsdenn schmeckt es nicht unangenehm.

Air, L. Aër, siehe Luft.

Bei den Gärtnern heißen Arbres plantés en plein air, oder en plein vent, Bäume, die so gepflanzt sind, daß die freie Luft ihnen von allen Seiten beikommen kann, d. i. welche nicht in Spalieren oder an Mauern stehen.

Auf der Reitschule verstehet man durch Air oder Airs eines Pferdes, das Geschick, die Folgsamkeit und die freie Fußbewegung desselben im Gehen oder Laufen, oder bei der Verrichtung seiner Lectionen, und durch Airs relevées die erhobenen Bewegungen eines Pferdes, d. i. diejenigen, die sich höher als Terre à terre erheben, z. E. bei Balotaden, Croupaden, Capriolen, Courbetten, Saccaden ꝛc.

Aire, heißt in der Falkenirkunst, das Nest des Adlers, welches ganz platt, und gar nicht, wie die Nester der meisten andern Vögel, ausgehöhlt ist; ingleichen, das Gestäude eines Falken, oder andern großen Raubvogels.

Aire de grange, oder Aire à battre le bled, L. Area; siehe Tenne.

Im

Im Forſtweſen kommt das Wort Aire ebenfalls vor, und in den Franzöſiſchen Forſtverordnungen wird anbefohlen, que les bois des habitans ſoient coupés à tire & à aire, d. i. das Holz für die Einwohner Eines Orts ſoll nicht aus verſchiedenen Holzſchlägen zuſammengehohlt, ſondern innerhalb des Raums zwiſchen den gezeichneten Gränzbäumen gehauen werden.

Bei den Gärtnern heißt *Aire*, jeder breiter geebneter Ort in einem Garten, der zum Spaziergang dienet; und *Aire de recoupes*, eine Grundlage von Schutt oder kleinen Bruchſteinen, zur Beveſtigung der Gartengänge.

In der Geometrie verſtehet man durch *Aire*, die Größe des Raums, den eine Figur einſchließet.

Airelle, Heidelbeeren; ſiehe Vitis idæa.

Airier, ſiehe Aërier.

Ais, eine Art von Geſchwären; ſiehe Geſchwär. (Blut-)

Aiſance, ſiehe Abtritt.

Aiſſieu, *Eſſieu*, ſiehe Achſe.

Ajubatipita, ſiehe Ajabutipita.

Ajuga ſtolonibus reptantibus LINN. Gülden Günſel, ſiehe Bugula.

Ajuſtages, ſiehe Aufſätze, Aufſatz.

Aizoon haematoides, Fr. Tripemadame; ſiehe Sedum minus luteum, folio acuto.

Akelei, ſiehe Aquilegia.

Ala, ſiehe Flügel.

Alabaſter, Albaſter, L. Alabaſtrites lapis, Alabaſtrum, Fr. Albatre, Alabaſtre. Man findet ihn in den Marmorbrüchen, der am erſten in dem Arabiſchen Gebirge, nachmahlen in Aegypten, und ſonderlich zu Theben, ſodenn zu Damascus in Syrien, und an verſchiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Vorizt wird er auch hin und wieder in Teutſchland, z. E. bei Nordhauſen, in dem Bambergiſchen, und bei Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er iſt ganz ſchwarz, mit Sand und einer unreinen Rinde überzogen, darunter

ter ſelbiger aber, wenn dieſe weggeſchaffet worden, ſehr weiß und rein iſt. Es iſt ein Marmor, der noch nicht zu ſeiner Vollkommenheit gelangt iſt. Dieſer Stein iſt im Anfange ſo weich, daß man ihn mit einem Meſſer ſchneiden kann, und ſich daher in der Arbeit ganz leicht tractiren läßt; wie denn auch daraus mancherlei anſehnlich Geſchirr und artiges Hausgeräth verfertiget wird. Es iſt eine Art von Gyps oder Kalk; denn wenn er gebrannt wird, giebt er eine Lauge, die dem ungelöſchten Kalkwaſſer ganz gleichkommt. Dioſcorides ſaget, daß er gebrannt, und mit Harz oder Pech vermiſcht, alle Härtigkeiten zertheile; mit einer Salbe vermiſcht, lindert er die Magenſchmerzen, wenn man ſie aufleget, und ziehet das Zahnfleiſch zuſammen, und beveſtiget es. Man kann noch hinzuſetzen, daß er die Schärfe, die im Scharbock auf das Zahnfleiſch fällt, verzehret, und die Zähne weiß machet.

Der Alabaſter wird an der Luft hart, wie uns die Erfahrung zeiget, weil er, wenn er im Freien ſtehet, wie alle andere Marmorſteine, die Feuchtigkeit, welche von der Erde zurückgeblieben iſt, fahren läßt. Es giebt verſchiedene Sorten davon, in Anſehung ihrer unterſchiedenen Farben; der ſchönſte darunter iſt der weiſſe. Derjenige, der heut zu Tage ſehr hochgeſchätzt wird, ward von den Alten wenig geachtet. Der durchſichtige und Hornfarbige war bei ihnen auch eben nicht ſehr beliebt. Der koſtbarſte fiel ins Gelb, und hatte Adern oder Puncte.

Den Alabaſter weiß zu machen: Man läßt Bimsſtein, welcher zu recht feinem Pulver gemacht iſt, ungefähr 12 Stunden lang in Agreſt ſtehen, reibet hernach den Alabaſter wohl mit einem Schwamme, oder einer Leinwand, welche in dieſe Flüßigkeit eingetaucht iſt, wäſchet denſelben mit hellem Waſſer, vermittelſt eines Stückes Leinwand, und verſuchet es zulezt mit einem trockenen und ganz weißen Stück Leinwand.

Der

Der Alabaster hat unter andern die Eigenschaft, daß er sich zu Gyps brennen läßt. Wenn er daher gehörig calcinirt, recht klein gestoßen und durchgesiebet worden, machet man einen flüßigen Teig daraus, gießet ihn in eine Form, und machet kleine Statüen, oder andere beliebige Figuren, davon.

Es läßt sich auch daraus ein recht schöner künstlicher Marmor bereiten, wenn man denselben mit Wasser, worinn man guten Flandrischen Leim von Leder (Colle forte) in hinlänglicher Quantität aufgelöset hat, einrühret. Dieser Teig wird einige Zeit nachher, wenn man ihn verarbeitet hat, dermaßen hart, daß er sich mit Bimsstein, Zinnasche ꝛc. auf die unter dem Artikel: Künstlicher Marmor anzuzeigende Art, poliren läßt. Auf solche Art läßt sich der schönste weiße Marmor nachmachen; auch kann man, um die Flecke, Adern und Farben der übrigen darzustellen, gar leicht die gehörigen Farben unter den Teig mischen. Da jedoch das Poliren dieses künstlichen Marmors eine langweilige Arbeit ist, so thut man wohl, wenn man dieselbe nur bei solchen Werken, wozu viel Marmor gehörte, unternimmt, weil sonst der natürliche Marmor weit wohlfeiler zu stehen käme.

* Den aus dem Alabaster gebrannten Gyps, nennen die Italiener Stucco; und weil sie damit die Decken der Zimmer bekleiden, so wurde diese Arbeit Stuccatur-Arbeit genennet, welche bei uns Teutschen anizt nicht mehr so selten ist, als vormahls. Dieser Gyps aber tauget nur im Trockenen, keinesweges aber in freier Luft, wo Wind, Wetter und Regen daran schlagen können.

Anmerkung vom Gyps aus Alabaster, st. im 17 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 463—465.

Franc. Ern. Brückmann obs. de calce gypsoque ex alabastro conficiendis, st. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1740, hebd. X. S. 76

* **Alabasterer**, heißen diejenigen, welche mit dem Alabaster wohl umzugehen, und allerhand Bilder und Gefäße daraus zu verfertigen wissen, und sich von solcher Arbeit nähren.

A la Braiſe, eine beſondere Art, die Speiſen zu kochen; ſiehe Gedämpftes Eſſen.

A la Daube, ſiehe Daube.

A la Galantine, ſiehe Galantine.

A la Hugenotte, ſiehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, ſiehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; ſiehe unter Suppe.

A la Robert, ſiehe Robert.

A la Triep, eine von Eiern gemachte Zurichtung; ſ. unter Eier.

A la Vacquette, ein Paſtetengericht von Tauben; ſiehe unter Taube.

Alais, iſt der Nahme eines Raubvogels, der beſonders zur Rebhühnerbeiz tauget, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet ſich mit in der Falknerei des Königs von Frankreich. Einige nennen dieſen Vogel Alethes, das iſt: Richtig, weil man von ihm glaubet, daß ihm nichts entwiſche. Man bekommt ſie auch eben ſo gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Inſul Madagascar. Die eine derſelben hat einen Feigen-Geſchmack, und ihr Genuß ſoll ſchädlich ſeyn.

Alana, ſiehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, ſiehe Enula.

* Alant, Aland, Alten, Alt-Döbel, Dübel, Döbel, Alt-Fiſch, Elten oder Elt-Fiſch, Mäuſer; L. Capito fluviatilis major, Squalus major; Fr. Gardon, Meunier, ein weißlichter Fiſch, etwas geringer als die Brächſen, hat aber mehr Gräten, und keinen ſo guten Geſchmack, als dieſe, beſonders aber diejenigen, ſo in weichen ſumpfigen Oertern gefangen werden, da hingegen die, welche in friſchen Waſſern ſtehen, von annehmlichern Geſchmack ſind, vornehmlich aber, wenn ſie gebraten werden. Die Alante haben weiße ſilberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floßfedern ſind roth, und an den Enden braun-blau. Ihr Fleiſch iſt fett und ganz weich, zumahl aber ſind ſie im Herbſte

Herbste am fettesten. Sie werden so groß, als ein Karpfe, und halten sich in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen auf; doch hat man sie in den erstern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu stehen kommen, denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpfen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laichzeit ist im Mai und Junius. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, weil sie sich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuschrecken, Mükken und Kirschen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnsäcken und Hamen gefangen. Den Nahmen Mäuser haben sie daher, weil sie einen mausenzenden Beischmack haben, oder wie Colerus schreibet, daß sie fast schmecken, wie es nach Mäusen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil sie auch Mäuse fressen.

Das Fleisch dieses Fisches wird insgemein für unschmackhaft und dem Magen schädlich gehalten, wie denn Casp. Schwenkfeld das Sprüchwort davon anführet:

Man koche oder brate den Dübel,
So schmäcket er doch allzeit übel;

allein hieran scheinet wohl die ungeschickte Zubereitung Schuld zu seyn, denn dessen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas Besonderes. Wenn er gesotten seyn soll, so muß er nicht wie andere Fische in siedendes Wasser geworfen werden, sondern man mus ihn in kaltes Wasser werfen, und mit solchem zugleich aufsieden. Sobald er gar gesotten ist, leget man ihn auf eine Schüssel, gießet zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten mus, darüber, und merkt dabei wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bei dem Anrichten streuet man grüne gehackte Petersilie und Muscatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden soll, so mus man ihn, gewöhnlicher maßen, reissen, sauber schuppen, über den ganzen Fisch Kerben

A la Braiſe, eine beſondere Art, die Speiſen zu kochen; ſiehe Gedämpftes Eſſen.

A la Daube, ſiehe Daube.

A la Galantine, ſiehe Galantine.

A la Hugenotte, ſiehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, ſiehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; ſiehe unter Suppe.

A la Robert, ſiehe Robert.

A la Triep, eine von Eiern gemachte Zurichtung; ſ. unter Eier.

A la Vacquette, ein Paſtetengericht von Tauben; ſiehe unter Taube.

Alais, iſt der Nahme eines Raubvogels, der beſonders zur Rebhühnerbeiz tauget, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet ſich mit in der Falknerei des Königs von Frankreich. Einige nennen dieſen Vogel Alethes, das iſt: Richtig, weil man von ihm glaubet, daß ihm nichts entwiſche. Man bekommt ſie auch eben ſo gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Inſul Madagascar. Die eine derſelben hat einen Feigen-Geſchmack, und ihr Genuß ſoll ſchädlich ſeyn.

Alana, ſiehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, ſiehe Enula.

* Alant, Aland, Alten, Alt-Döbel, Dübel, Däbel, Alt-Fiſch, Elten oder Elt-Fiſch, Mäuſer; L. Capito fluviatilis major, Squalus major; Fr. Gardon, Meunier, ein weißlichter Fiſch, etwas geringer als die Brächſen, hat aber mehr Gräten, und keinen ſo guten Geſchmack, als dieſe, beſonders aber diejenigen, ſo in weichen ſumpfigen Oertern gefangen werden, da hingegen die, welche in friſchen Waſſern ſtehen, von annehmlichern Geſchmack ſind, vornehmlich aber, wenn ſie gebraten werden. Die Alante haben weiße ſilberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floßfedern ſind roth, und an den Enden braun-blau. Ihr Fleiſch iſt fett und ganz weich, zumahl aber ſind ſie im

Herbſte

Herbste am fetteſten. Sie werden ſo groß, als ein Karpfe, und halten ſich in Teichen, Seen, Flüſſen und Bächen auf; doch hat man ſie in den erſtern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu ſtehen kommen, denn ſie ſind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpfen, welche ſie an Geſchwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laichzeit iſt im Mai und Junius. Sie ſchwimmen meiſtentheils in der Höhe, weil ſie ſich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuſchrecken, Mükken und Kirſchen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnſacken und Hamen gefangen. Den Nahmen Mäuſer haben ſie daher, weil ſie einen mauſenzenden Beiſchmack haben, oder wie Colerus ſchreibet, daß ſie faſt ſchmecken, wie es nach Mäuſen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil ſie auch Mäuſe freſſen.

Das Fleiſch dieſes Fiſches wird insgemein für unſchmackhaft und dem Magen ſchädlich gehalten, wie denn Caſp. Schwenkfeld das Sprüchwort davon anführet:

Man koche oder brate den Dübel,
So ſchmäcket er doch allzeit übel;

allein hieran ſcheinet wohl die ungeſchickte Zubereitung Schuld zu ſeyn, denn deſſen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fiſchen etwas Beſonderes. Wenn er geſotten ſeyn ſoll, ſo muß er nicht wie andere Fiſche in ſiedendes Waſſer geworfen werden, ſondern man mus ihn in kaltes Waſſer werfen, und mit ſolchem zugleich aufſieden. Sobald er gar geſotten iſt, leget man ihn auf eine Schüſſel, gießet zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten mus, darüber, und merkt dabei wohl, daß der Fiſch immer warm gehalten werde. Bei dem Anrichten ſtreuet man grüne gehackte Peterſilie und Muſcatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden ſoll, ſo mus man ihn, gewöhnlicher maßen, reiſſen, ſauber ſchuppen, über den ganzen Fiſch Kerben

A la Braiſe, eine beſondere Art, die Speiſen zu kochen; ſiehe **Gedämpftes Eſſen.**

A la Daube, ſiehe Daube.

A la Galantine, ſiehe Galantine.

A la Hugenotte, ſiehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, ſiehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; ſiehe unter **Suppe.**

A la Robert, ſiehe Robert.

A la Triep, eine von Eiern gemachte Zurichtung; ſ. unter Eier.

A la Vacquette, ein Paſtetengericht von Tauben; ſiehe unter Taube.

Alais, iſt der Nahme eines Raubvogels, der beſonders zur Rebhühnerbeiz tauget, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet ſich mit in der Falknerei des Königs von Frankreich. Einige nennen dieſen Vogel Alethes, das iſt: Richtig, weil man von ihm glaubet, daß ihm nichts entwiſche. Man bekommt ſie auch eben ſo gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Inſul Madagascar. Die eine derſelben hat einen Feigen-Geſchmack, und ihr Genuß ſoll ſchädlich ſeyn.

Alana, ſiehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, ſiehe Enula.

* **Alant, Aland, Alten, Alt-Döbel, Dübel, Döbel, Alt-Fiſch, Elten** oder **Elt-Fiſch, Mäuſer**; L. Capito fluviatilis major, Squalus major; Fr. Gardon, Meunier, ein weißlichter Fiſch, etwas geringer als die Brachſen, hat aber mehr Gräten, und keinen ſo guten Geſchmack, als dieſe, beſonders aber diejenigen, ſo in weichen ſumpfigen Oertern gefangen werden, da hingegen die, welche in friſchen Waſſern ſtehen, von annehmlichern Geſchmack ſind, vornehmlich aber, wenn ſie gebraten werden. Die Alante haben weiße ſilberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floßfedern ſind roth, und an den Enden braun-blau. Ihr Fleiſch iſt fett und ganz weich, zumahl aber ſind ſie im

Herbſte

Herbſte am fetteſten. Sie werden ſo groß, als ein Karpfe, und halten ſich in Teichen, Seen, Flüſſen und Bächen auf; doch hat man ſie in den erſtern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu ſtehen kommen, denn ſie ſind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpfen, welche ſie an Geſchwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laichzeit iſt im Mai und Junius. Sie ſchwimmen meiſtentheils in der Höhe, weil ſie ſich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuſchrecken, Mükken und Kirſchen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnſäcken und Hamen gefangen. Den Nahmen Mäuſer haben ſie daher, weil ſie einen mauſenzenden Beiſchmack haben, oder wie Colerus ſchreibet, daß ſie faſt ſchmecken, wie es nach Mäuſen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil ſie auch Mäuſe freſſen.

Das Fleiſch dieſes Fiſches wird insgemein für unſchmackhaft und dem Magen ſchädlich gehalten, wie denn Caſp. Schwenkfeld das Sprüchwort davon anführet:

Man koche oder brate den Dübel,
So ſchmäcket er doch allzeit übel;

allein hieran ſcheinet wohl die ungeſchickte Zubereitung Schuld zu ſeyn, denn deſſen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fiſchen etwas Beſonderes. Wenn er geſotten ſeyn ſoll, ſo muß er nicht wie andere Fiſche in ſiedendes Waſſer geworfen werden, ſondern man mus ihn in kaltes Waſſer werfen, und mit ſolchem zugleich aufſieden. Sobald er gar geſotten iſt, leget man ihn auf eine Schüſſel, gießet zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten mus, darüber, und merkt dabei wohl, daß der Fiſch immer warm gehalten werde. Bei dem Anrichten ſtreuet man grüne gehackte Peterſilie und Muſcatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden ſoll, ſo mus man ihn, gewöhnlicher maßen, reiſſen, ſauber ſchuppen, über den ganzen Fiſch Kerben

sammelt nehmlich eine gewisse Erde, welche daselbst angetroffen wird, und wäscht dieselbe mit demjenigen Regenwasser aus, welches in denen Cisternen, die man in diesem alaunigten Erdreiche ausgegraben hat, aufgefangen wird. Wenn das Wasser hinlänglich geschwängert ist, kläret man es ab, und läßt es über den Luftlöchern, womit das Salz angefüllt ist, wegdünsten, so, daß man dabei nicht die geringste Kosten auf Holz verwenden darf. Wenn der Liquor genug evaporirt ist, bringet man ihn in hölzerne Wannen, woselbst, beim Erkalten, der Alaun anschießet. Uebrigens gehören zu dieser Alaun-Bereitung mehr oder weniger Arbeiten, nachdem die Materien oder die Alaun-Minern mehr oder weniger hart, und mit tauglichen Substanzen angefüllt sind. Es ereignet sich zuweilen, daß die Bergleute, welche in den Alaungruben arbeiten, dieselben in Brand setzen. Wenn sich dergleichen zuträgt, so ist es gar nicht möglich, das Feuer zu löschen. Es giebt deren in England, welche seit langer Zeit brennen. Die auf dergleichen Art calcinirten und ausgelaugten Minern, geben allemahl Alaun.

Der Alaun ist eins von den Haupt-Ingredientien beim Färben. Es giebt derselbe den Farben mehr Glanz und Lebhaftigkeit, er machet dieselben auf dem Zeuge dauerhaft, und thut eben dergleichen Wirkung, wie das Gummi-Wasser. Er ist eine Art von einfressenden Mittel, welcher, wenn er auf den Zeug kommt, die Farben daselbst bevestiget, sie bindet, und die feinsten Theilchen verhindert, daß sie nicht so leicht verfliegen können. Die Färber pflegen die Zeuge, welche sie Carmoisin-roth färben wollen, stark zu alaunen, indem sie dieselben eine Zeitlang in einer Alaun-Solution liegen laßen, weil sie sonst die Farbe nicht so gut annehmen. Der Alaun machet ihre Flüßigkeiten klar, weit besser aber geschiehet dieses durch das Filtriren, welches ihnen nichts mittheilet. Man gebrauchet den Alaun in den Zuckersiedereien, um den Zucker zu läutern. Man thut davon in Branntwein,

oder

oder andere Flüßigkeiten, worinn man Thiere auf behalten will, damit dieſelben ihre Farben behalten mögen. Auch die Fiſcher gebrauchen ihn, zum Dörren des Stockfiſches.

Der Römiſche Alaun iſt röthlich; man bedienet ſich deſſelben äuſſerlich, das Blut zu ſtillen, und die Zähne zu putzen. Man brauchet ihn in Gurgelwaſſern wider die Hals-Entzündungen. Er iſt ſtark zuſammenziehend. Man nennet ihn gebrannten Alaun, L. Alumen uſtum, oder toſtum, Fr. Alun brûlé, wenn man ihm durch Calciniren ſeine Feuchtigkeit benimmt; und alsdann gebrauchet man ihn zum Aufziehen der Krebsgeſchwüre, und zur Verzehrung der Gewächſe und des wilden Fleiſches. Er machet die Färbeſtoffe klar, lebhaft und dauerhaft.

Der wahre Römiſche Alaun iſt inwendig eben ſo roth, wie auswendig. Er iſt reinigend, trocknend und ſtyptiſch. Man gebrauchet ihn inn- und äuſſerlich. Im erſtern Falle nimmt man ihn von einem halben bis anderthalb Quentgen.

Der Feder-Alaun, (die Alaun-Federn), hat die Geſtallt einer kleinen Pflanze, und beſtehet aus vielen, geraden, ſehr weißen und glänzenden Fäden. Der wahre Feder-Alaun ſchmeckt, unter allen Alaun-Arten, ſauerlich und zuſammenziehend. Er wird in einigen Inſuln des Archipelagus, in Macedonien und Aegypten gefunden. Er iſt ſehr ſelten, und wird nur von Liebhabern in ihren Cabinetten verwahret.

Zu dieſen drey Gattungen der natürlichen Alaune kann man noch eine vierte rechnen, welches diejenige iſt, die bei den Materialiſten für Feder-Alaun verkaufet wird, und eigentlich Federweiß, Schieferweiß, oder Steinflachs heißt. Es iſt nichts anders, als ein faſerigter Talk, welcher weich anzufühlen iſt, und dem Amiant-Steine gleichet, mit welchem man ihn jedoch nicht verwechſeln mus. Dieſer Talk löſet ſich im Waſſer nicht auf, und läßt ſich auch ſchwer calciniren; er erwecket

auf der Haut ein Jucken nebst Blätterchen, die man mit Oel heilet. Man bringet ihn aus Negroponte.

Es giebt vier Gattungen durch Kunst gemachter Alaune. 1) Der Alaun-Zucker, Zucker-Alaun, L. Alumen saccharinum, oder zuccarinum, Fr. Alun saccarin, welcher aus Berg-Alaun, Rosenwasser und Eiweis zubereitet, und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Gestallt eines Zuckerhuts zu geben pflegt. Er ist sehr hart. 2) Der Schüssel-Alaun, L. Alumen catinum, Fr. Alun catin *), welcher nichts anders ist, als die Asche von Soer- oder Aschen-Salze (Soda) oder Kali, oder eine andere Asche oder alkalisches Salz, das aus den Erdgewächsen gezogen wird. 3) Der Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglüheten Weinhefen, Lat. Alumen faecum. Und endlich 4) der Schuppigte Alaun, L. Alumen squamosum, Fr. Alun ecaillé, welcher aus Frauen-Eis oder Katzenstein gemacht wird. Er wird auch Scajola, Fr. Scazolle, genannt.

Diejenigen, welche sich mit Wartung der Raubvögel abgeben, nehmen Alaun unter ein gewisses äusserliches Mittel gegen beträchtliche Verletzungen.

* Der Römische Alaun kommt eigentlich nicht aus Rom, sondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben, nennet, ohngefähr sechs welsche Meilen gegen Nordost von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordwest von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterschiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geschloßenen Faust nicht übersteigen, und gemeiniglich sind sie nicht größer, als die Nüsse. Sie sind

*) Catin heißt hier nicht Käte oder Trinechen, wie der Herr Uebersetzer des Chomel sich eingebildet, und ihn daher im 1 Th. S. 265, Catherinen-Alaun getauft hat, sondern es kommt von dem lateinischen Catinum oder Catinus, welches eine Schüssel oder ein Napf heißt. B.

sind hart, ziemlich schwer, leicht zu zerreiben, und geben einen weißen silberfarbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervorbringet, wird mitten auf dem Felde, und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quaderſteine in Frankreich. Gemeiniglich wachsen an solchen Orten, die am überflüßigsten Alaun von sich geben, gewisse kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennet. Manchmahl trifft man sogar Alaunsteine auf der Oberfläche der Erde zerstreut an. Man brauchet gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um diese Steine zu entdecken und auszugraben. Die ersten sind die Nachforscher oder Entdecker. Die zweyten sind diejenigen, die die Felsen aufbrechen, welche die guten Steine oft umschließen, und die Adern bedecken. Die dritten müssen die Steine auslesen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führet 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, leget sie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk machet, und leget Feuer daran, soviel als es die Beschaffenheit des Steins, und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn die Steine gebrannt sind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, lieset man die Steine zum zweyten mahl aus. Diejenigen davon, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man an den Ort, wo die Steine gelöscht werden sollen. Die andern aber die noch nicht genug haben, leget man wieder an einen besondern Ort im Ofen hin, damit sie zum zweytenmahl mit den frischen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Daher nennet man sie Zwieback, weil sie zweymahl gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, anstatt bloß ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als unnütze weg; und in diesem Falle giebt man ihnen den Nahmen Schuppen. Alsdenn wird der Stein, der nun genugsam gebrannt ist, nach einem in kleine Mauern eingeschlossenen Platz getragen, dessen Boden

mit viereckigen Steinen schön gepflastert, und mit kleinen Canälen versehen ist, darinn sich das Wasser wieder versammelt. Man macht einen Haufen von diesen Steinen zwischen zwey solchen Bächen, und diesen giebt man gemeiniglich eine Länge von 15 bis 18 Schuhen, 5 bis 6 Schuhe unten in die Breite, und 8 Schuhe in die Höhe. Man macht ihn oben spitzig, wie ein Dachgiebel, und sorget dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt seyn. Auf diesen Steinhaufen giesset man Wasser mit Schaufeln, um das Feuer zu löschen, das in diesen Steinen, wie in den Kalcksteinen, verborgen ist; und mit dieser Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, so lange bis die Klumpen der Steine, das darauf gegossene Wasser ganz kalt zurückgeben; denn vor dem Ablaufe solcher Zeit erhitzen sie das Wasser, welches davon herunter fließet, nachdem es sie durchgedrungen, und machen es im Anfange so heiß, daß es kocht. Diese Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennenden Steine sich löschen. Und dieses Wasser wird aufs sorgfältigste aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löschen, sondern auch, um es in die großen Kessel auf die gebrannten und gelöschten Steine zu giessen. Denn, da es nicht die subtilen und häufigen Oeffnungen dieser Steine durchdringen können, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, so hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Gestallt geben. Dieses Wasser hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöscht, und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man sie mit einer zulänglichen Menge Wassers, das zu ihrer Löschung gebraucht worden, in große Kessel, und macht darunter, in 16, 18, und wohl gar 20 Stunden, ein heftiges Feuer, und rühret, während dieser Zeit, die kochende Materie mit eisernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde, und die Unreinigkeiten, die in den Steinen sind, in die Höhe zu bringen, und

auf

anf die Seite zu schaffen, und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieser Arbeit fährt man solange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie sie sprechen, die Alaunlauge dünn, rein, und fein hell ist. Wenn sie nun soweit gekommen, gießet man sie in hölzerne Rinnen, welche sie weiter in viereckige und gleichfalls hölzerne Formen führen. Diese sind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, und $2\frac{1}{2}$ Fuß breite, Pyramiden gemacht. Das spitzige Ende davon ist mit einem Loche versehen, welches aber zugestopft ist, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man sie 10 bis 12 Tage stehen, und kalt werden; in welcher Zeit sich die Alauntheilchen mit einander verbinden, und an die Seiten der Form hängen, da sie denn hart werden, und eine unendliche Menge verschiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß soviel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen, macht man das Loch unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zusammengeronnen ist, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form vestklebenden Alaun herausnimmt, thut man Lauge in eben diese Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaschen, und das Grobe und die Unreinigkeit, die sich etwa auf der Oberfläche gesammelt hat, herunter zu bringen; und wenn man ihn alsdenn einen oder zween Tage austrocknen laßen, nimmt man ihn aus den Formen heraus, und schließet ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellet, daß dieses Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus den Gruben hervorgezogen worden, bis der Alaun im Stande ist, verkauft zu werden.

Die Pachter dieser Manufactur pflegen doch ansehnliche Gewinnste daraus zu ziehen, ungeachtet des grosen Pachtzinses, und der starken Unkosten; indem, ausser diesen, noch 30000 Thaler an die apostolische Kammer, der die ganze Gegend der Alaungruben, und die umliegenden

genden Waldungen zugehören, bezahlt werden. Sie haben Magazine in Civitavechia, nahe an der Scalette, wo sie sie einschließen. Daselbst wird er auch gewogen, und von da in Säcken auf die Fahrzeuge gebracht, die ihn wegführen. Mehrentheils sind diese Fahrzeuge von Marseille. Die Art von Fels- oder Eis-Alaun, welche in England gemacht wird, ist in großen, weißen, hellen, und fast durchsichtigen Klumpen; aber bei weitem nicht von der Güte, wie die von Civitavechia. Vorstehende Nachricht von dem Fels-Alaun, ist aus den Reisen des P. Labat durch Spanien und Italien, V Th. I Cap. genommen.

Die Materie, woraus man den Alaun bei Pozzuolo, in der Gegend von Neapolis herum, an einem Orte, welcher Solfatara genennet wird, erhält, ist, nach des Herrn Abt Noller Nachricht, welcher diesen Ort besucht, und die Arbeiten daselbst untersucht hat, eine Erde, welche, in Ansehung der Consistenz und Farbe, dem Mergel, den man auf der Fläche selbst sammelt, ziemlich ähnlich ist. Man füllet mit dieser Erde oder Steine auf drey Viertel die bleiernen Kessel an, welche im Durchschnitt $2\frac{1}{2}$ Fuß haben, und eben so tief sind. Diese Kessel sind beinahe der Erde gleich, unter einem großen Schuppen, welcher ungefähr 400 Schritt von den Schwefelöfen entfernt ist, eingegraben. Man gießet in jeden Kessel soviel Wasser, bis es 3 oder 4 Queerfinger hoch über dem Steine schwimmt. Die natürliche Wärme von dem Erdreiche dieses Ortes ist hinlänglich, die Materie zu erhitzen. Eben diese Wärme macht, daß das Thermometer des Hrn. Reaumür $37\frac{1}{2}$ Grad über den Eispunct steiget, welches viel Holz erspart. Vermittelst dieser Digestion begiebt sich der salinische Theil von der Erde los, und man erhält ihn in großen Crystallen. Der Alaun ist in diesem Zustande noch mit vielen Unreinigkeiten angefüllt. Man bringet ihn in ein Gebäude, welches sich an dem Eingange von Solfatara

fatara befindet, wo man ihn mit heißem Waſſer in einem großen ſteinernen Gefäße, welches die Geſtallt eines Trichters hat, auflöſen läßt. Der Alaun cryſtalliſiret ſich hier durch die bloße Wärme des Ortes von neuem, und reiner.

Der Schwediſche Alaun beſtehet aus einem ſchwarzen thonigten Schiefer, mit Bergfette durchdrungen, welcher, nebſt der Vitriolſäure, mehr oder weniger Schwefelkies enthält, und in verdecktem Feuer eine Zeitlang geröſtet werden mus, ſo daß das Brennbare durch die Röſtung völlig weggehet, ehe er den Alaun beim Auslaugen von ſich giebt.

Vorſchlag, die Läuterung des Alauns zu verbeſſern, von Torbern Bergmann, ſt. im XXIX Bande der überſ. Schwed. Abhandl. S. 77—84.

Anmerkungen über dieſen Vorſchlag, von Jac. Faggot, ſt. eb. daſ. S. 85—87.

Zuſatz zum Vorhergehenden, von Ant. v. Swab, ſt. eb. daſ. S. 88—92.

Bei einigen der kleinen Alaunwerke in Heſſen, wird der Alaun mit Torferde geſotten, aus welcher man ſelbſt Alaun auslauget; durch das Brennen unter der Pfanne in offenen Feuer aber verlieret ſie den meiſten Theil der Vitriolſäure, die mit dem Brennbaren flüchtig wird, ſo daß der Alaun aus der Aſche wenig zu rechnen iſt.

Unweit Fridericia, in Jütland, befinden ſich an dem Ufer des Meeres Alaun- und Vitriol-Erden. Wenn man ein Pfund dieſer Erde auslauget, und verdunſtet, giebt es zwey Loth eines grauen Salzes, welches durch ſeinen Geſchmack leicht zu erkennen giebt, daß es ein vermiſchtes Weſen von Alaun und Vitriol ſey. Wenn man die Vitriolerde davon ſepariret, und durch Wiederauflöſen und Verdunſten bis zum gehörigen Grad zu Vitriol anſchießen läßt: ſo können aus dem Centner dieſer Erden zuvörderſt 4 Pfund Vitriol ausgebracht werden. Schlägt man die übrige Lauge nachher mit Potaſche nieder, und läßt das erhaltene Alaunmehl wieder auflöſen, und bis zum Punct des Anſchießens verdunſten: ſo zeiget

get sich, daß der Centner dieser Erde noch 5 Pfund Alaun giebt. Da diese Erden allenthalben an der Meereskuste in gedachter Gegend gefunden werden, so ist zu schlußen, daß das Meersalz das Hauptsachlichste zu Erzeugung des Vitriols und Alauns beitrage.

Joh. Heinr. Gottl. v. Justi Betrachtungen über die Erzeugungen der Alaun- und Vitriol-Erden, bei Gelegenheit eines, sich viele Meilen erstreckenden, Seeufers in Jutland, von dergleichen Erden, so neuerlich entdecket worden: st. in dessen fortgesetzten Bemüh. zur Naturkunde ꝛc. 2 St. Berl. und Stett. 1759, 8. S. 211—220; desgleichen in den von C. G. Kregel aus dem Dän. übers. Oecon. Gedanken, II B. 9 St. Kopenh. und Lpz. 1762, 8. S. 758—766.

Eine braune und schwärzliche bergharzige Erde, welche als Alaunminer zu betrachten ist, wird auch bei Torgau und Düben, und eine weisse bei Neapolis, angetroffen; ein fetter bergharziger Schiefer zu Reichenbach im Voigtlande, zu Schemsel und York in England; ein schwärzlicher Schiefer- artiger Stein auf kiesigen Erzgängen zu Braunsdorf, Kühschacht, und auf der rothen Grube; ein grauer Thon- und Mergel- artiger Schiefer zu Mühlberg und Wittern in dem Erfurtischen, und zu Kleinsahnern in dem Gothaischen. Zu Wittern liegen zwey Flötze von Alaunschiefern über einander, deren jedes fast ein Lachter beträgt. Ein bergharziges, kohligtes und theils holziges Wesen findet sich zu Commothau, Falkenau, Altsattel ꝛc. in Böhmen, zu Hainfeld in Niederösterreich, bei Düben in Sachsen; braune Taubkohlen zu Weißner in Hessen, und bei Münden. Zuweilen sind auch die Eisenkiese und der Galmeistein alaunhaltig. Der Alaun wird an vielen Orten bereitet, z. E. zu Antrarum in Schonen, und andern Orten in Schweden; zu Cartagena in Spanien; in dem Brandenburgischen bei Freienwalde; in Hessen; in Oesterreich; in der Lausitz bei Muskau; zwischen Lizyce und Daubrawice, an der Switawa und den Olmützischen Gränzen; bei Monte Leo in dem Toscanischen und in Sicilien.

Die

Die sogenannte **Steinbutter** (Kamennoje Maslo) in Sibirien, ist nichts anders als ein gelblicher Alaun, der ganz fett und weich anzufühlen ist, und aus einem schwärzlichen Alaunschiefer herausdringet.

Bei **Freienwalde**, in der Mittelmark, bricht das Alaunerz als eine fette verbrennliche schwarze Erde, mit eingesprengten, und ebenfalls mit Alaunerde durchflossenen, Frauenglase. Diese ausgeförderte Erde bleibt ein ganzes Jahr an der freien Luft liegen, unter einer Art eines Schupfens, welcher um und um offen ist, und nur oben ein bretternes Dach hat. Binnen der Zeit, als die Erze so liegen, ziehen sie aus der Luft viele Feuchtigkeit an sich, wodurch sie aufgeschlossen und geschickt gemacht werden, daß ihre salzige Theile ausgelauget werden können. Nicht selten geschiehet es, daß binnen der Zeit, sonderlich nach häufigem Regen, und darauf folgenden heißen Sonnenschein, sich ein solcher in der Aufschließung begriffener Haufen so stark erhitzet, daß er über und über zu brennen, und kleine Flammen auszuwerfen, anfängt. Ein solcher brennender Haufen ist nicht wohl zu löschen, es sey denn, daß man es bei Zeiten gewahr würde, und das, was noch gut und unentzündet ist, wegkarret. Wenn ein Haufen Erz ein Jahr ohne dergleichen Entzündung gelegen hat, pflegt er, wegen des darinn steckenden Vitriols, hier und da grün auszuschlagen. Man nimmt alsdenn dieses Erz, und läuft es von den Halden in 18 besondere hölzerne in die Erde eingesenkte Kästen, in welche Wasser gelaßen wird, welches 24 Stunden darauf stehen bleibet, und unterdessen bisweilen gerührt wird. Nachdem wird diese Lauge in hölzernen Rinnen unter der Erde bis in die Hütte geleitet, wo sie gesotten wird. Auf die Erde wird wieder etliche mahl Wasser gelaßen, bis nichts rechtes mehr auszulaugen ist; alsdenn wird sie wieder ein Jahr hingestürzet, bis sie folgendes Jahr aufgeschlossen ist, da sie denn wieder in die obigen Kästen gelaufen, und wie das erstemahl ausgelauget

lauget wird. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird ſie als untüchtig ganz und gar weggethan. In der Hütte läuft die Lauge in 7 große bleierne Pfannen, in welchen ſolche eingeſotten wird, doch ſo, daß immer friſche Lauge dazu gelaßen wird, denn die Pfanne muß immer voll ſeyn. Wann die Sohle genug eingeſotten iſt, gehet das Feuer unter der Pfanne aus, und die Lauge wird durch eine Rinne in einen größen Keſſel gelaßen, da ſich denn ein gelber Schlamm ſetzet, ſo wie dergleichen auch in der Pfanne zurückgeblieben iſt. In dieſem Schlamme ſteckt der Vitriol. Aus dieſem Keſſel kommt die eingeſottene Lauge in 7 andere kleinere Keſſel, wo es einige Tage ſtehen muß, und alle Tage dreymahl gerühret wird. Wenn alles recht kalt iſt, wird der Fluß noch beſonders dazu gethan, damit ſich vollens alles Fremdartige dadurch niederſchlagen möge. Dieſer Fluß iſt nichts anders, als die ſogenannte Unterlauge der Seifenſieder, welche zu hartem Stein geſotten iſt, und hier im Waſſer wieder aufgelöſet wird. Hierauf wird die Lauge noch einmahl geſotten, bis alles zu einem weißen Mehl wird. Dieſes Alaun-Mehl löſet der Alaunmeiſter noch einmahl im Waſſer auf, läßt es noch einmahl ſieden, und ſchöpfet es nachher in große hohe Fäßer, welche Wachsfäſſer genennet werden, in welchen es an der Seite und endlich über und über in denjenigen Geſtallten anſchießet, in welchen es zum Verkauf kommt. In einem ſolchen Faſſe ſind meiſtentheils 10 Centner, und in 10 Tagen werden gemeiniglich 100 Centner fertig, wovon jeder mit $5\frac{1}{2}$ Rthlr. bezahlt wird.

Jo. Gottl. Lehmanns hiſtoriſche und phyſikaliſche Nachricht von dem Freyenwaldiſchen Alaunwerke, ſt. im 7 St. der Phyſikal. Beluſt. Berl. 1751, 8. S. 495—506.

Der gediegene Alaun, oder derjenige, den man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur ſelbſt ohne allen Beiſtand der Kunſt gebildet worden, iſt der Feder-Alaun, welcher darum ſo genannt wird, weil er einer Feder ähnlich ſiehet, die die Natur

aus

aus der Erde hervortreibet, welche zwey bis drey Zoll hoch sind, und aus kleinen, geraden, feinen, weissen, durchsichtigen Fäden bestehen, die wiederum aus einer weissen, milchfarbigen, alaunigten Feuchtigkeit entstanden, die die Hitze der Sonne aus dem Innern der Erde an sich ziehet, und die dieselbe darnach hart und dicht macht. Er wird auf verwitterten Alaunerzen, und zwischen den Asbestarten in England, Ungarn, Lapland, und auf der Insul Maltha gefunden. Tournefort hat ihn auf seiner Reise nach der Levante bemerkt.

Alaun mit starker Hitze gebrannt, daß er von seiner Säure, so viel als möglich, befreiet wird, und nach diesem mit 5 bis 6 Theilen Potasche zusammengeschmelzet, giebt, nach der Auflösung und Auslaugung, eine Erde, die, ehe sie geglühet worden, mit Scheidewasser aufwallet, nach diesem aber nicht. Durch halbstündige Schmelzhitze vor dem Gebläse, fließet diese Erde in einen Stein zusammen, ohne sich an den Tiegel zu hängen, sondern sie lieget frei in einem Stücke, und ist so hart, als Feuerstein oder Porcellan. Wenn diese Erde mit Wasser vermengt wird, läßt sie sich zusammenkneten, und hält beisammen, daß man sie nachgehends brennen kann. Sowohl die ungeglühete Erde, als die geglühete, läßt sich zusammenkneten, doch die erste ein wenig besser. Gleichwohl ist der Zusammenhalt nachher nicht so stark, als bey Thone, der gebrannt ist, aber besser, als bei Kieseln oder Sande, die durch die Vermischung mit Wasser nicht können zusammengebacken werden. Wenn Alaunerde, die auf erwähnte Art von der Schwefelsäure gereinigt ist, in klare Salzsäure geleget, und zum Kochen über das Feuer gestellet wird, so bekommt diese Säure davon eine schöne gelbe Farbe.

Ein Alaun, worinn sich Eisenvitriol befindet, ist zu hohen Farben undienlich, indem dieselben dadurch verdunkelt und verderbt werden. Der Eisenvitriol aber entdeckt sich im Alaun, wenn man in eine Alaun-Solution

ein adſtringirendes Infuſum, z. E. von Galläpfeln, Ihr. u. d. gl. gießet, als welche davon ſogleich ſchwarz wird.

Der Alaun wird auf vielerlei Art mit ſchlechten Materien, mit gemeinen Salzen und andern geringen Zeug verfälſcht. Er kann auch aus Kreide nachgemacht werden, wenn man ſie mit Schwefelgeiſt eintränket, und hernach in der Kälte zuſammenfahren und dick werden läßt. Ein Käufer muß demnach darauf Achtung geben, daß er hell, weißlich, zuſammenziehend und ſalzig ſey, und dabei einen ſüßlichen und ſcharfen Nachgeſchmack habe, und einen weißen Speichel mache. Diejenige Sorte alſo, welche dieſe Eigenſchaften hat, iſt die beſte.

Der Alaun gehöret unter diejenigen Salze, welche Feuer-löſchend ſind, weil ſie in der Hitze ſchmelzen, und die Zwiſchenräumchen der brennenden Sache verſchlieſſen, daß ſie alſo das Feuer auf eben die Art löſchen, wie das Waſſer thut, ohne ſelbſt Feuer zu fangen. Ich werde hiervon unter dem Artikel: **Feuer-Löſchen**, ausführlicher zu handeln, Gelegenheit haben.

Sehr vielen Alaun verbrauchen die Schiffer, wenn ſie den Stockfiſch auf der Stelle trocknen, ehe ſie ihn einſchiffen. Sie miſchen den Alaunſtaub in einer gewiſſen Proportion unter geſtoßenes Salz, wodurch der Fiſch ſehr geſchwind getrocknet, und überaus weiß wird. Darnach darf man ihn nur vor der Feuchtigkeit gut verwahren, ſo kann man ihn nach den entfernteſten Orten glücklich führen.

Auch die Mahler können den Alaun nicht miſſen, wenn ſie auf Metall oder Glas mit Schmelzfarben mahlen wollen.

Der Alaun hat auch in der Oeconomie einen ſehr wichtigen Nutzen; denn, wenn man, nach der Vorſchrift des 48 St. der **Hannover. gel. Anz. v. J. 1754**, ein Stück ganzen Alaun, eines Hühner-Eies groß, nimmt, ſolches in den ſogenannten Seihtuch leget, wodurch die Milch in die Töpfe gegoſſen, und von der Unreinigkeit geſäubert wird, auf dieſes Stück Alaun die Milch in

den

den Seihtuch gießet, und sie in die Töpfe fließen läßt, so kann man dadurch verhüten, daß die Milch niemahls lang wird, noch einen bittern und übeln Geschmack bekommt; wie denn auch, nach dem 85 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, der Alaun die Blauigkeit auf dem Rohm hebet, wenn man die Milch darüber in die Milchgefäße gießet. Dieses wird durch die Erfahrung des Hrn. Wahlbohm, in den übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1759, S. 152 bestättigt, da beim Buttern der Rohm, wenn er sich zur Butter absondern sollte, ungemein grünlicht, und dünn, wie ein Wasser geworden, und so abscheulich, wie faule Eier, gestunken; als man aber zu 4 oder 5 Kannen Rohm, für 4 Oer gepülverten Alaun genommen, und ihn beim Buttern, mit dem Rohme hinzugethan, wieder gute Butter geworden.

Den Gebrauch des Alauns bei Schafen und Lämmern wider das Blutharnen, werde ich unter dem Artikel: Schaf-Krankheiten, anzeigen.

Als ein Flußmagnet in rheumatischen Schmerzen, wird der Alaun im 36 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, angepriesen. Man führet nehmlich ein Stück Alaun, von etwa einer Unze schwer, in der Tasche nahe am Leibe, solange bei sich, bis der rheumatische Schmerz sich verloren hat.

Auch einen gewissen öconomischen Mißbrauch des Alauns, als einen wichtigen Gegenstand der Medicinal-Policei, welcher eben so starke Ahndungen, wie die Weinverfälschung verdienet, kann ich nicht unangezeigt laßen, da nehmlich die Bäcker Alaun ins Brod thun. D. Hales hat, nach dem Berichte des London Magazine, v. Febr. 1757, S. 82. Versuche über das Brod sehr vieler Bäcker in Londen angestellet, und eine Menge Alaun daraus gezogen, und, welches man kaum glauben sollte, selbst aus den Zweypfennig-Broden, von welcher schädlichen Gewohnheit Hales die vornehmsten Krankheiten, womit Kinder überfallen würden, herlei-

tet. Zur Ursache, um Alaun ins Brod zu thun, wird angegeben, daß der Arme es nicht kaufen will, es sey denn weisser, als sie es ohne denselben machen können. Allein, die wahre Ursache ist, daß er das Brod, welches von schlechtem Mehl und schlechtem Wasser gemacht wird, weiß machet. Da nun Alaun ein sehr zusammenziehendes und styptisches Mittel ist, so mus der beständige Gebrauch desselben, auch in kleiner Quantität, die Milchgefäße, welche den Saft aus den Eingeweiden ins Blut führen, nothwendig zusammenziehen, und, wenn es ins Blut gekommen, in den Lebenswerkzeugen Verstopfungen verursachen, wodurch alle Arten chronischer Krankheiten, und ein frühzeitiger Tod, hervorgebracht werden. Erwachsene Personen werden früher oder später die Wirkung desselben fühlen; Kinder aber viel eher, indem die Milch in dem Magen dadurch zum Gerinnen gebracht wird, andere obengemeldete schädliche Folgen zu geschweigen.

* **Alaunen**, Fr. Aluner, ist bei den Kupferdruckern, wenn das Papier vorher in Alaunwasser getauchet wird, damit es den Abdruck besser annehme. Dieses geschiehet sonderlich, wenn das Papier schwach ist, und wenig Leim hat. Man läßt Alaun in warmen Wasser zergehen, und wenn solches kalt geworden, so tauchet man das Papier hinein. So werden auch alle Zeuge, die man Carmesinroth färben will, vorher erst stark alaunet.

Alausa, siehe Alose.

Albacore, siehe Albicore.

Albanies, nennen die Franzosen eine Art Baumwolle, die man durch die Compagnie aus Ostindien nach Holland bringet. Siehe Baumwolle.

Albanischer Wein, siehe unter Wein.

Albarium opus, siehe Musaische Arbeit.

Albaster, Albâtre, siehe Alabaster.

Albatroca marina, Albatros, oder Albatross, ist der Nahme eines gewissen großen Wasservogels beim Vorgebir-

ge

ge der guten Hoffnung. Bei ausgestreckten Flügeln ist er zehn Fuß lang. Sein Schnabel ist gelblich; die untern Federn sind weiß, und die auf dem Rücken, hellbraun. Der Schwanz und die Flügel sind dunkelbläulich. Man verwechselt ihn gemeiniglich mit dem Vogel Vaisseau de mer genannt, welcher aber kleiner ist.

Albe, Albette, L. Alburnus; siehe **Weißfisch.**

* **Albeln, Ausalbeln**, ist ein Schlesisches Provinzialwort, dessen sich Nicol. Jacob in seinem Bienenbuche bedienet, wie auch Casp. Höfler, S. 22, wenn sie sagen wollen, daß die Bienen auf die Neige kommen.

Alberbaum, Fr. Tremble, siehe unter Populus.

Alberge, eine Art Pfersiche, siehe Persicum duracinum.

Albette, Albe, L. Alburnus, siehe **Weißfisch.**

Albicore, Albacore, heißt ein Fisch im Ocean, und besonders in den Gewässern der Insul Tabago. Er hat, in Ansehung des Geschmacks und der Farbe, mit unsern Makrelen viele Aehnlichkeit, ausser daß er weit größer ist. Er verfolget die fliegenden Fische.

Albigeois, oder Pastel d'Albigeois, ist eine Art Waid, die aus der Französischen Landschaft dieses Nahmens kommt, und von den Färbern gebrauchet wird.

Alb-Kraut, Alp-Kraut, siehe Eupatorium.

Albour, siehe Aubour.

Albran, Halebran, Albrener; siehe **Ente.** (Krück-)

Albrené, Oiseau albrené, heißt bei den Falkenirern ein Falk mit zerbrochnen oder sonst schadhaften Schwingen.

Albulus, siehe **Güstern.**

Album graecum, siehe **Hunds-Koth.**

Albumen, Albumen ovi, siehe Eierweiß.

Album nigrum, Muscerda, siehe **Mause-Dreck.**

Alburnum, Fr. Aubier, Aubour, Obier, siehe **Splint.**

Alburnus, siehe **Weißfisch.**

Alcali, Alkali, siehe **Salz.** (Alkalisches)

Alcanna, Alkanna, oder Hanna, ist ein in Arabien und den umliegenden Ländern sehr gemeines Kraut. Es wird

zu Pulver gerieben, und bei Hochzeiten oder andern Freudenfesten aufgesetzet. Der Gebrauch ist dieser, daß man es mit Wasser zu einem Teige macht, diesen Teig hernach mit Citronensaft, Weinessig oder andern sauren Säften versetzet, und die Hände oder einen andern Theil des Leibes damit bestreichet, und trocken werden läßt, alsdenn aber abreibet; da sich denn der bestrichene Theil, nachdem der Teig stark gewesen, Pomeranzen-farbig, oder roth, oder schwarz befindet, welches leztere in Persien das gebräuchlichste ist. Die Weiber thun solches gemeiniglich, wenn sie sich zu Bette legen wollen, damit die Farbe desto länger und besser wirke. Dieses Pulver ist grün, und werden ganze Schiffe voll davon aus Aegypten und Africa verführt. Die Griechen nennen diese Pflanze Cyprus, die Araber auch Alhenna oder Henna; und pflegen die Aegyptier aus den Blättern ein Oel zu ziehen, welches **Cyprus-Oel** genannt wird, und sehr stark riechet.

Alcanna, nennen Einige auch das Ligustrum. Siehe diesen Artikel.

Alcannae radix, Fremde rothe Ochsenzungen-Wurzel; siehe Anchusa.

Alce, Fr. Elan, Elant; siehe **Elend**.

Alcea Indica, oder Aegyptiaca villosa, siehe Ketmia.

Alcea vulgaris, **Fellriß, Flugwurzel, Augenpappeln, Siegmarswurz**; siehe Malva verbenacea.

Alchemilla, Alchimilla, Alchymilla, Cemos, Drosera, Drosium, Heliodrosium, Psiadium, Leontopodium, Branca, Pes oder Planta Leonis, Sanicula major, Coagulum Mercurii; Fr. Pied de Lion, Patte de Lion, Herbe de l'Etoile, Pinnoux, Piepoux; T. **Alchimille, Aschnitz, Frauenbiß, Genselgrün, Gülden Gänserich, Helft, Löwenfuß, Löwentappen, Marien-Mantel, Unser Frauen Mantel, Mutterkraut, Ohmkraut, großer Sanikel, Sinau, Sinnau, Sindau, Sinam, Sternkraut.** Bei den

den Pflanzen dieser Gattung hat die Blume einen fortwährenden vierblätterigen Kelch, welcher sich oben am Rande ausbreitet, und in acht Abschnitte abgetheilt ist. Die Blume hat keine Blumenblätter, sondern mitten in dem Kelch befindet sich ein ovaler Eierstock, in welchen ein langer, mit einer röhrigten Narbe gekrönter, Griffel eingesenkt ist. Dieser ist mit vier aufrecht stehenden Staubfäden begleitet, welche auf dem Rand des Kelches ruhen, und oben rundliche Kölblein haben. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einzelner zusammengedruckter Saame.

Gattungen. 1. Alchimilla vulgaris, C. B. Eine, besonders unter den Chymisten, berühmte Pflanze, welche dieselben ehemahls mit zum Goldpulver gebrauchten. Die Wurzeln sind aus vielen dicken Fasern zusammengesetzt, die sich sehr weit ausbreiten, wenn sie in einem feuchten Boden stehen. Diese Fasern sind auswendig schwärzlich, inwendig gelb, und überaus bitter. Die Pflanze formiret einen ansehnlichen Busch, ohne sich von der Erde zu erheben. Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, und sind überhaupt rundlich, breit, gefaltet, und am Rande herum in verschiedene, eben nicht sehr tiefe, bisweilen gerundete, manchmahl auch stumpf-winkelige, allemahl aber ausgezackte, und mehrentheils mit einem rothen Rande versehene, Lappen zerschnitten. Diese Blätter sind etwas rauch, fallen unten ins Gelbliche, und sind daselbst mit sehr merklichen Rippen versehen. Einige Rippen sind roth, so wie der lange Schweif, mit dem sie insgesammt zusammentreffen, und worauf jedes Blatt ruhet. Der Blumenstiel steiget zwischen den Blättern herauf, wird einen Schuh hoch, theilet sich in verschiedene Aeste, und hat an jedem Gelenke ein kleines Blatt, welches wie die untern gestalltet ist, deren Schweif aber, welcher kürzer ist, einen Theil einer gewissen Art von häutigen, ausgezackten und roth eingefaßten Trichter ausmachet, durch wel-

chen der Stiel hindurchgehet. Aus diesen Trichtern kommen Aeste hervor, auf deren Spitzen, eben so wie am Stiele, die Blumen stehen. Diese Blumen sehen bleichgrün, auch bisweilen weiß aus, und stehen, wie Dolden oder Kronen, bei einander.

2. Alchimilla Alpina pubescens minor, H. R. *Par.* Diese Sorte, welche auf den Alpen wächst, ist viel kleiner, als die erste; auch sind die Blätter viel weißer, und scheinen, als wenn sie von Seide wären.

3. Alchimilla Alpina quinquefolia, folio subtus argenteo, TOVRN. Diese Sorte wächst ebenfalls auf den Alpen, ist daselbst unter dem Nahmen der Tormentilla bekannt, und ist fortwährend. Ihre Blätter sind silberfarbig, unterwerts Atlas-artig, mit einem weißen, Seiden-zarten, überaus glänzenden Rande, und in sieben Lappen, welche wie Finger aussehen, tief zerschnitten. Der Stengel wird nur sieben Zoll hoch, und die Blumen sind gar nicht scheinbar.

4. Unter das Alchimillen-Geschlecht rechnet man auch eine gewisse niedrige Pflanze, welche auf den Gebirgen, und in andern dürren Gegenden, wächset, und beinahe solche Blätter, wie der junge Körbel hat, welche unterwerts weiß sind. Sie führet beim **Columna** den Nahmen Alchimilla montana minima; und **Parkinson** nennet sie Polygonum Selinoides. Sie blühet im Junius und Julius.

5. Viele Schriftsteller rechnen auch hieher die beim **Tournefort** sogenannte Alchimilla supina, gramineo folio, minore flore, oder den sogenannten **Knauel**.

6. Es giebt auch noch eine gewisse Sorte von Löwenfuß, welche Einige Caranance nennen. Die Pflanze ist zwar nicht selten, aber, wegen ihrer blauen Blume, schön. Sie wird durch Wurzelsprossen, oder aus Saamen, wofern man reifen bekommen kann, fortgepflanzt. Man säet sie öfters in Töpfen, um nicht von der Sorte zu kommen. Es giebt zwo ausländische Sorten davon mit gelber Blume.

Die

Die Schönheit der erſten Sorte beſtehet bloß in den Blättern, die zur Arznei gebraucht, und für ein austrocknendes und heilendes Wundkraut gehalten werden, auch eine beſondere Kraft haben ſollen, die innern Verblutungen zu ſtillen.

Alle dieſe Pflanzen kann man durch die Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen, welches am beſten im Herbſt geſchehen kann. Man kann ſie auch aus dem Saamen ziehen, den man ebenfalls zu dieſer Jahrszeit ausſäen mus; denn, wenn dieſes erſt im Frühling geſchiehet, ſo wachſen ſie in demſelben Jahre ſelten mehr.

Die erſte Sorte wächſt in naſſen Wieſen wild, und verlanget eben dergleichen Boden, wie auch Schatten.

Die dritte gehört eigentlich in Schweden, Dännemark, und auf den Alpen, und in andern kalten Gegenden von Europa, zu Hauſe. Sie wächſt insgemein an naſſen, ſumpfigen Orten, welche ſich ſogar oben auf den Alpen häufig finden.

Die vierte dauert das ganze Jahr hindurch, in trocknem Boden, und kommt daſelbſt häufig fort.

Die fünfte wächſt ebenfalls in trocknen und ſandigen Gegenden; fängt bereits im April zu blühen an, und blühet den ganzen Sommer hindurch; ihre Blüthe aber iſt nur grasgrün.

* Was zuvörderſt den Urſprung der Benennungen der Alchimille betrifft, ſo hat ſie dieſen Nahmen, bereits erwähnter maßen, darum bekommen, weil die Alchymiſten dieſes Kraut ſehr brauchen und rühmen; **Löwenfuß** oder **Löwentappen**, Leontopodium, Branca oder Pes Leonis, weil die Blätter breit und rund ſind, und einige Gleichheit mit einem aufgethanen Löwen-Fuß oder Tatze haben; **Marien-Mantel**, oder **Unſer Frauen Mantel**, weil die Blätter gleichſam zuſammengefalten, und einem kleinen Schurze oder Mäntelchen nicht unähnlich ſind; **Smau**,

Sinnau oder Sindau, welches gleichsam so viel als Sonnen-Thau andeuten soll, weil der Thau auch bei hellem Sonnenschein auf den Blättern oftmahls gesehen wird; daher auch die Griechischen Benennungen Heliodrosium und Psiadium rühren; und Sternkraut, Alchimilla stellaria, weil die Blätter und Blüthen desselben einigermaßen den Sternlein gleichen.

Es wäre zu wünschen, daß alle Viehtriften unter andern auch mit dieser Pflanze recht dicht bewachsen wären.

Herr von Haller meldet in seiner Schweizerischen Kräuterreise, daß an dem Berge Arnus, wo es so fette Rindweiden giebt, alle Tage von 70 Kühen 400 Maaß Milch, welche allda im Gewichte 12 Centner ausmachen, gemolken werden, und daraus ein einziger fetter Käse von 80 Pfund verfertigt werde; und dieses komme meistens daher, daß an den untern Bergen eine große Menge Sinau, an den mittlern der Spitzwegerich, und an den Aeckern die Muttern, Mutellina, eine Art Kümmel, im schönsten Ueberfluß wachse. Da nun Chymus, Chylus und Lac einander sehr verwandt sind, so mag die Pflanze von viel ältern Zeiten aus landwirthschaftlicher Wahrnehmung ihrer nahrhaften Fütterung, auch davon den Nahmen Chimilla bekommen haben.

Uebrigens ist der Sinau eins von den besten Wundkräutern, innerlich sowohl als äusserlich gebraucht. Es erwärmet mäßig, kühlet, reiniget, hält an, heilet und trocknet, und stillet das Bluten. Gepülvert, 15 oder 20 Tage nach einander mit Wein oder guter Brühe eingenommen, verzehret es die übrigen Feuchtigkeiten der Gebährmutter, und macht, daß eine Frauensperson eher empfangen, und den Saamen bei sich behalten kann. Es heilet auch allerlei Brüche im Leibe, wie auch die versehrten Gedärme, und wird mit Nutzen gebraucht, wenn die Gedärme von der rothen Ruhr anbrüchig geworden. Den jungen Kindern kann man von dem gedörrten

dörrten und zu Pulver geriebenen Kraut ein Messerspitzgen voll, Morgens und Abends, in Brei eingeben. Das abgezogene Wasser hat mit dem Kraute gleiche Tugend. Getrunken, und auch davon in die weibliche Schaam eingespritzt, stillet es den weißen Fluß. Man braucht auch das Kraut abgesotten, und getrunken, zu den Lungengeschwüren und der Schwindsucht. Aeusserlich wird es zu den Geschwüren gebraucht. Matthiolus und Tabernämontan halten den frisch ausgepreßten Saft für nützlich wider die fallende Sucht, im Anfange der Krankheit, drey Morgen nach einander, nüchtern, jedesmahl auf drey Unzen davon warm, getrunken. Die Blätter in Wasser gesotten, heilet die Geschwüre im Munde und Halse, wie auch die Mundfäule, laulich davon getrunken, auch damit gegurgelt und gewaschen. Wenn man in diesem Decoct Tücher naß machet, und sie laulich auf die weichen und hangenden Brüste leget, so werden sie davon wieder steif und klein. Es heilet auch alte Schäden und Fisteln, damit gewaschen. Es wird auch äusserlich in dem grünen Defensiv-Pflaster des D. Wurzen gebraucht, welches Pflaster selbst Platner in Entzündungen zuläßt, wo er sonst alle andere Pflaster verwirft. Einige bereiten aus den Blumen eine Conserve oder einen Zucker, und brauchen ihn mit Nutzen wider den weißen Fluß der Weiber.

De la plante appellée Alchimilla, ou Pied de Lion, pour servir de nourriture aux bestiaux, s. im *Journ. Oeconom.* Mai 1762, S. 230—236.

Der Acker- oder Berg- oder kleine Berg-Sinau, L. Alchimilla montana minima, wird vom Casp. Bauhin Pin. S. 152, Alchimilla Chaerophyllo nonnihil similis genannt, weil dessen Blättlein den Blättern des Körbelkrauts ziemlich gleichen, wiewohl er dieses vielleicht mehr den Kräften, als der Bildung nach, verstanden haben mag, als worinn auch Johann Bauhin mit einstimmet. Es wird auch Perchepier oder Percepier, wegen

wegen ſeiner ihm zugeſchriebenen Stein-zermalmenden Kraft, genannt, daher auch der im Teutſchen gebräuchliche Nahme: **Engliſcher Steinbrech**, entſtanden. Es iſt von dem gemeinen Sinau hauptſächlich darinn unterſchieden, daß es ein ganz kleines und kriechendes Gewächs iſt, ſeine Blümlein Büſchel-weiſe ohne Stiel am ganzen Stengel bei jedem Blatt trägt, der Kelch nur vierfach getheilt, und in jedem nur Ein Saamenkorn iſt; anſtatt daß jener Schuh hoch wächſet, die Blumen nur am Gipfel, einen achtfach getheilten Kelch, und in jedem zwey Saamenkörner hat. Es wächſt auf dem Felde, im Getraide, und auf den Bergen, und liebet trockenen und magern Boden. Es pflanzet ſich nur allein durch den Saamen fort. Es ſcheinet den Alten nicht bekannt geweſen zu ſeyn, und wird daher auch in Apotheken nicht gefunden. Es führet viel Sal eſſentiale und Oel, eröffnet trefflich, dienet den Urin zu treiben, und die monathliche Reinigung zu befördern, den Stein zu brechen, und zum Scorbut. Es wird auch mit Eſſig oder Lake eingelegt, und als Salat gegeſſen.

Von der Alchimilla ſupina, gramineo folio, minore flore, werde ich unter dem Artikel: **Cochenille (Teutſche)** ausführlicher handeln.

Alchminier, **Miſpelbaum**, ſiehe Meſpilus.

Alchymilla, ſiehe Alchemilla.

* **Alcove, Alkoven**, Fr. Alcove, iſt ein von dem übrigen Platze eines Zimmers abgeſonderter, manchmahl um einen Auftritt erhöheter, und mit einem zierlichen Geländer verſehener Ort oder Theil, welcher, weil er insgemein zu einem Schlafgemach angewendet wird, entweder mit Vorhängen verdecket, oder mit Glasthüren verſchloßen zu werden pfleget. Das Wort kommt, nach des Herrn **Menage** Meynung, von dem Arabiſchen Elcobbat, welches ein Gezelt bedeutet, worunter man ſchläft, nach Herrn **Felibien** Verſicherung aber, von dem Spaniſchen Alcoba her, welches von dem Arabiſchen

ſchen oder Saraceniſchen Worte Elkauf, ſo ein Schlafgemach bedeutet, entlehnt iſt.

Alcus, Alce, ſiehe Elend.

Alcyon, Halcedo, ſiehe Eis-Vogel.

Alcyonium, ſiehe Meer-Schaum.

* Ale, Aile, ein Bier, welches in England gebrauet, und weit und breit verführt wird. Siehe Bier. (Engliſches)

Alembik, L. Alembicum, Alembicus. Galea, Pileus, und von den alten Chymicis *Caput Mauri* genannt, Fr. Alembic. T. Ein Brenn-Kolben, Helm, Blaſen-Hut, iſt ein von Glas, Zinn oder Kupfer gemachtes Gefäß, welches inwendig hohl, gewölbt oder concav, auswendig aber conver, iſt, und bei dem Deſtilliren, Laboriren, und Branntwein-Brennen auf die gläſernen oder irdenen Kolben und kupfernen Blaſen geſetzet, hernach an dem Ort, wo es mit dem Kolben, oder Blaſe, zuſammenſchließet, wohl verſchmieret wird, damit unter dem Brennen die Dünſte und Geiſter nicht neben hinaus ſteigen, ſondern ſich vielmehr zu oberſt im Brenn-Kolben ſammeln, und durch die davon ausgehende Röhre auslaufen mögen. Es ſind davon zweierlei Arten bekannt, nehmlich Alembicus roſtratus und coecus. Jener iſt mit einem Schnabel verſehen, und wird zur Deſtillation gebraucht; dieſer aber, welcher auch ſonſt Coeconalexiterium genennet wird, hat keinen Schnabel, oder Röhre, daher er auch nur zur Digeſtion, Sublimation, und ſolchen Dingen, da nichts übergehen ſoll, gebraucht werden kann.

Alender, ſiehe Gäſe.

Aleſan, Alezan, ſiehe Brand-Fuchs.

Alet, Alet-Fiſch. ſiehe Aloſe.

Alevin, heißt im Franzöſiſchen die Fiſch-Brut, oder der Fiſch-Satz, womit man einen Teich beſetzet; Aleviner un étang, einen Teich mit Fiſchbrut oder kleinen Fiſchen, welche man an verſchiedenen Orten Norrain oder Peuple nennet,

nennet, besetzen. Es wird vornehmlich von den Setz-Karpfen gebraucht. Zum Besetzen der Teiche wählt man gemeiniglich den Mai-Monath, weil man zu dieser Jahrszeit viele kleine Fische findet. Man nennet es auch Feuille, Frerin, Menuisaille.

Alevinage, nennet man die zur Besetzung eines Teiches tauglichen kleinen Fische, die man deswegen nach dem Fang wieder in den Teich wirft.

Alex, Halec, siehe Hering.

Alexandrinischer Lorbeerbaum, L. Daphne Alexandrina, siehe unter Laurus.

Alezan, Alesan, siehe Brand-Fuchs.

Alfange, Alphange, siehe unter Lactuca.

* Alfresco, eine Mahlerei in noch frischen oder nassen Kalk. Es schicken sich dazu nur Erdfarben, die sich in den nassen Kalk hineinziehen, wenn man sie aufträgt, und nicht eher wieder gesehen werden, als bis der Kalk trocken ist. Solange nun solcher nicht abfällt, solange dauert auch die Mahlerei. Man hat davon in einigen Catholischen Kirchen ganz unvergleichliche Stücke von einem Jesuiten, Pozzo, der auch einige Anweisung dazu in seinem perspectivischen Werke gegeben. Mischet man die dazu genommenen Farben mit Oelfirniß, so heißet solches al Oglio, à l'huile; nimmt man aber nur Leinwasser oder Branntwein dazu, so nennet man es alla Tempera, à detrempe.

Alga, Fr. Algue, T. Meer-Gras, See-Gras, Meer-Nessel, See-Nessel, See-Nestel. Die neuern Naturforscher begreifen unter dem Nahmen Alga alle solche Pflanzen, welche die Eigenschaft haben, sich geschwind voll Wasser zu ziehen, und eben so leicht wieder trocken zu werden; als: die Arten des Lichen, die Coralloiden, u. d. gl. Tournefort rechnet unter das Algen-Geschlecht bloß Wasser-Pflanzen, deren Blätter ganz sind, und bringet unter das Fucus-Geschlecht verschiedene Pflanzen, welche andere geschickte Botanisten

Alga

Alga nennen. Wir bleiben bei dem von ihm gemachten Unterſcheide, und geſtehen mit ihm, daß die Blüthen und Früchte dieſes Pflanzengeſchlechts mit bloßen Augen nicht zu erkennen ſeyn, um ſo mehr, da die beſten Beobachter den Herrn Marſigli beſchuldigen, daß er, für eine Alga, daran er die Fortpflanzungstheile entdeckt hatte, eine Pflanze von einer ganz andern Gattung angeſehen hätte.

Es giebt Algen im ſüßen Waſſer, und andere, welche im Meer wachſen. Die gemeinſte iſt eine Seepflanze, mit Blättern, welche zwey bis drey Fuß lang, weich, dunkelgrün ſind, und wie Riemen oder Senkel ausſehen. Dieſes Kraut wächſt am Strande des Mittelländiſchen Meers, und an andern Orten, in großer Menge.

Die Alga hat, als Dünger betrachtet, den doppelten Nutzen, daß ſie ſowohl wegen des laugenhaften, als auch See-Salzes, womit ſie, bei dem Wachstum im Meere geſchwängert wird, auf das Erdreich wirket. Man gebrauchet ſie entweder in ihrem natürlichen Zuſtande, oder in dem Zuſtande der Fäulnis. Die verſchiedenen Sorten von Seegewächſen, ſobald ſie von einem weichen Gewebe ſind, geben ihr nichts nach. Es giebt keine einzige Pflanze, welche ſoviel Salz und Oel, in Proportion ihrer Erdtheile, enthielte. Die Alga wird auch Goëmon oder Goesmon, Sar und Varech genannt. Siehe Fucus.

Die unweit des Meeres wohnenden Bauern reiſſen die Seeneſſel vermittelſt Harken und Gabeln heraus, laßen ſie trocken werden, legen ſie zuſammen, und machen für ihre Ochſen, Pferde und anderes Vieh, den Winter hindurch, eine ziemlich ſchlechte Streu davon; jedoch iſt dieſer Miſt nachher ein vortrefflicher Dünger. Andere behaupten, daß man die trockene Seeneſſel bloß auf die Aecker, welche man düngen will, ſtreue. Indeſſen iſt ſoviel gewis, daß dieſes Gewächs ſelbſt eben nicht viel Salz in ſich habe; und der ganze Nutzen ſcheinet

von

von dem Seesalze, womit es überzogen ist, herzurühren. In England vermischet man dasselbe mit Moder, und gebrauchet es zum Düngen der Felder.

Längs dem Mittelländischen Meere, zu Venedig, in Provence, zu Montpellier, u. s. w. bedienet man sich der trockenen Seenessel zum Einpacken der Bouteillen, und anderer Glaswaare, welche man verschicken will. An einigen Orten, wo man sie zu diesem Behuf gebrauchet, wird sie Meer-Stroh (Paille marine), und an andern Kleines Heu (Petit-foin) genannt.

Zuweilen wird sie auch in der Medicin gebraucht.

Man schreibet ihr auch die Kraft zu, die Flöhe und Wanzen zu tödten.

Die Asche dieser Pflanze, welche viel Salz enthält, gebrauchet man auch auf den Glashütten zum Schmelzen beim Sande.

In dem Meere an den Küsten von Irland, wächst noch eine Art von Alga, an der die Blätter größer, als bei der vorhergehenden, und gelblich sind. Wenn man dieselbe in die Sonnenhitze leget, erzeugen sich auf der Oberfläche kleine Klümpchen eines süßen und wohlschmeckenden Salzes, dessen sich die Einwohner an den Küsten dieser Insul anstatt des Zuckers bedienen. Man pflücket daselbst auch diese Pflanze, und ißt sie als Salat.

Wenn man die ärtesten Seenesseln, und andere dergleichen weiche Meerpflanzen, weit zu verschicken gedenket, läßt man sie zuvörderst in einem Buche weich Papier trocken werden, und leget sie nachher ohne weitere Umstände, in einen Heft von gemeinen Papier.

Wenn ein Feld mit dem Seegrase gehörig zugerichtet wird, so wird die Kraft der Düngung nach Verlauf von 7 oder 8 Jahren noch nicht erschöpft seyn; welches ein besonderer Vortheil ist, da der Nutzen von dem gemeinen Dünger sich kaum bis zu Ende des zweyten Jahres erstrecket. Jedoch mus dazu nicht solches, welches von dem Anfließen der See

zurück-

rückgelaßen wird, ſondern das, was man bei niedrigem Waſſer von den Felſen, u. ſ. w. ſammelt, genommen werden, indem letzteres von weit beſſerer Kraft und Dauer iſt.

Wegen des vorerwähnten Gebrauches der Seeneſſel auf Glashütten, hat ſie auch den Nahmen Alga anguſtifolia Vitriariorum bekommen.

Wenn das Meergras mit Zucker beſchlagen ſoll, ſo muß es in der Zeit der Hundstage aus dem Waſſer gezogen, und, ſobald es möglich, mit einem wollenen Tuche bedeckt werden, um es vor der Luft zu bewahren; denn, wenn man daſſelbe, ohne es zu bedecken, zum Trocknen hinleget, ſo findet man, anſtatt des Zuckerkorns, bloß eine Art eines weißen Reifes von Salz darauf.

De l'uſage de l'Algue, appellée dans certains pays Göemon, en d'autres Sart, & en d'autres Varech comme engrais: ſ. im Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hal*, To. II. à Paris, 1761, gr. 12. S. 212 — 217.

Wie man aus der Seeneſſel Zucker erhalten könne? ſ. im 43. St. des 3. Th. des phyſikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 340 — 342.

Schreiben vom Nutzen des Seegraſes: ſ. im I. B. der aus dem Engl. überſ. auserleſenen Schriften, den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1764, 8. S. 58 — 71.

Alga latifolia major dentata, ſiehe Fucus.

* Algatrane, iſt eine harzige Materie, welche in dem Meerbuſen, den der äuſſerſte Theil oder die Spitze der Inſul S. Helena, der Inſul Plata gegen Süden, macht, gefunden wird. Sie quillet mit Gewalt aus einem Loche, vier bis fünf Fuß höher, als das hohe Meer ſteiget, hervor, und wird bei hohem Waſſer aufgefangen, und in Krüge gethan. Sie iſt anfänglich ſo flieſſend wie Theer, wird aber ſo hart wie Pech, wenn man ſie an das Feuer bringet, und auch anſtatt des Pechs gebraucht.

Algoides, Fr. Alguette, wird von Einigen mit zur Claſſe der Algen gerechnet. Es iſt eine Waſſerpflanze, welche mit der Seeneſſel eine Aehnlichkeit hat. Ihre Blätter ſind ſehr ſchmal. Die Blüthen ſcheinen aus dem Winkel der Blätter oder der Blattſtiele hervorzukommen.

Algue, siehe Alga.

Alhagi-Manna, Alhagi Maurorum; siehe **Agul.**

* **Alibanies**, eine Art baumwollener Zeuge, die man aus Ostindien nach Holland bringet.

Alibouffier, siehe **Storax.**

Alica, Halica, bedeutet ein aus abgeschälten Früchten zubereitetes Nahrungsmittel, als: von dem Getraide der Gerstengraupen; öfters aber wird ein aus Zea und Kreide zugerichtetes Wesen darunter verstanden.

Alicanten- oder Spanischer Wein, siehe unter **Wein.**

Aliconde, ein Baum in Nieder-Aethiopien, dessen Früchte den Cocosnüssen gleichen. Im Nothfall laßen die Negern die frischen Kerne mahlen, und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke ist, und wohl zwölf bis funfzehn Klafter im Umfange hat, so reisset ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil seine Wurzeln nicht tief gehen.

* Aus der Rinde dieses Baums bringt man, wenn sie geschlagen wird, eine Art von Gespinnste, woraus man fast eben so schönes Gewebe machet, als aus dem Hanfe.

Alignement, die Abmessung oder **Absteckung nach der Schnur**; siehe **Schnur-Gleiche.**

Alimentation, siehe **Unterhalt.**

Alimentum, siehe **Nahrung.**

Alisier, Alizier, **Elsbeerenbaum**, siehe Crataegus.

Alisier, Micoucoulier, L. Celtis fructu nigricante; T. **Bohnenbaum**; siehe Lotus arbor.

Alisma, siehe Doronicum plantaginis folio alterum.

Alkali, Alcali, siehe **Salz. (Alkalisches)**

Alkanet, siehe Anchusa.

Alkanna, siehe Alcanna.

Alkekengi, **Juden-Kirschen**, siehe Solanum vesicarium.

Alkermesconfect, Alkermes Confectio, siehe unter **Kermes-Baum.**

Alkoven, siehe **Alcove.**

Alla, Halla, Fr. Aile, eine Gattung Bier, welches in England bereitet wird; siehe Bier. (Englisches)

Allant, oder Alan, heißt bei den Jägern ein großer Hund von der Doggen-Art, welcher im Jagen das Lager eines Stück Wildes genau merket.

Allee, ist ein mit großen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumengewächsen eingefaßter Schnur-gerader, oder mit seinen beiden Seiten parallel- oder gleich-laufender Lustgang oder Spazierweg, in- oder ausserhalb eines Gartens. Mit Bäumen besetzte Wege, welche sich insgemein mit einem entlegenen Gegenstande endigen, oder nach einem Lustschloß oder Lusthaus führen, werden Avenüen genannt.

Die Alleen laßen sich sowohl in Ansehung ihrer Lage, Einrichtung und Verhältniß gegen einander selbst, als auch nach der Beschaffenheit ihres Bodens, abtheilen.

Es giebt Haupt-Neben-Queer-bedeckte, offene, einfache, gedoppelte, weiße und grüne Alleen. Die Haupt-Alleen gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lustplatzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung, welche letztere mit zierlichen Vasen, darinnen Orangerie, oder mit Cypressen- und Castanien-Bäumen, geschiehet. Contre- oder Neben-Alleen werden die beiden kleinen Alleen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allee hinlaufen; und Queer-Alleen heißen diejenigen, welche die Haupt-Alleen in rechten Winkeln durchschneiden. Die bedeckten Alleen bestehen aus Bäumen oder Spalieren, welche sich oben dergestallt schließen müssen, daß man durch dieselben kaum den Himmel sehen kann; denn ihre Dunkelheit, welche die Sonnenhitze zurückhält, und dadurch bei heißen Tagen einen angenehmen Schatten verschaffet, giebt ihnen eben den größten Werth. Es müssen aber diese bedeckte Alleen niemahls so breit, als die andern seyn, weil sie sich alsdenn oben desto eher schlie-

sen können. Wenn sie ihr Gewölbe mehrentheils formirt haben, so mus man sie nicht völlig, sondern nur an dem einen Ende dicht zusammenwachsen laßen, doch aber so, daß man den Gesichtspunct nicht verliere. Den übrigen Theil läßt man etwas offen, als ob man einen kleinen Canal durch das Gewölbe führen wollte, vermittelst dessen man den Himmel sehen, und die freie Luft empfinden kann. Dergleichen Alleen bringet man gern an erhabenen Orten an, und zwar, daß das oben ganz geschlossene Ende entweder an einen Pavillon, oder einen andern dergleichen Sommer-Aufenthalt, sich anschließet. Das andere Ende hingegen, wo das Gewölbe oben in etwas zertheilt ist, richtet man, soviel als möglich, auf lebendiges Wasser, oder einen andern schönen Prospect.

Die offenen Alleen theilet man in zwey Theile, nehmlich in die Alleen oder Gänge der Parterren, Gras-Vertiefungen, Küchengärten ꝛc. welche nur aus Taxus und mit Franzbäumen bepflanzten Rabatten bestehen, jedoch oben ganz offen sind, entweder, weil man den Spalieren ihre gewiße Höhe giebt, oder die Bäume an beiden Seiten ausästet, damit man von obenher einer frischen Luft genießen könne. Es ist eine allgemeine Regel, die Haupt-Alleen, dergleichen die vor dem Gebäude, einem Pavillon, Wasserfall ꝛc. sind, stets entdeckt und offen zu halten, und sie auch viel breiter, als die andern, zu machen, damit man zu Ende der Allee einen Theil von dem Vordertheile des Hauses sehen, oder einen andern schönen Prospect haben könne. Es ist, wenn man sich zu Ende einer Allee befindet, nichts unangenehmer, als wenn man zu dessen Ende nichts, als kaum die Thüre von dem Vorhofe eines Gebäudes erblicket.

Die einfachen Alleen bestehen nur aus zwo Reihen Bäume oder Spaliere, zum Unterscheid der gedoppelten Alleen, welche vier Reihen haben, und drey an einander

anderhängende Alleen formiren, von denen die mittelste die breiteste ist, und zwo auf der Seite hat, welche Contre-Alleen genennet werden. Die zwo Reihen in der Mitte müssen von freistehenden Bäumen gepflanzt seyn, und keine Spaliere haben, so daß man um dieselben herumgehen kann; hingegen gehören die Spaliere für die zwo andern Reihen. Gleichwie nun solche gedoppelte Alleen am meisten geachtet werden, also werden ihnen auch die schönsten Oerter in den Gärten eingeräumet. Zwischen den freistehenden Bäumen mus man niemahls weder Taxus, noch blühende Sträucher, noch sonst andere zierlich ausgeschnittene Figuren, pflanzen, indem sie nicht allein im Durchgehen beschwerlich, sondern auch dem Gesichte hinderlich sind.

Die weißen oder Sand-Alleen sind mit ganz klein zerriebenen Sand bestreuet, da man hingegen in den grünen oder Rasen-Alleen, fast lauter Grasboden findet, ausser zwey Fußsteigen längs dem Spalier. Diese leget man an den entferntesten Orten an.

In Ansehung der verschiedenen Gestallten, giebt es gerade Alleen; Queer-Alleen; runde oder nach dem Cirkel eingerichtete Alleen; seitwerts dem Winkel bestehende Alleen; in das Kreuz sich durchschneidende Alleen; gekrümmte Alleen, die wegen der Lage des Terreins, oder wegen einer vortheilhaftern Aussicht, eine krumme Wendung nehmen; Alleen, die einen merklichen Abhang haben, und Alleen mit Sägenschnitten oder Zickzags, d. i. mit vielen Wiedergängen, desgleichen solche, die hin und wieder mit breiten Queerstreifen von Rasen, in der Gestallt gebrochener Sparren, belegt sind, damit der Sand eine Haltung habe, und der Weg, bei allzugroßer Abschüßigkeit, nicht durch Regengüße ausgeschwemmt werde. Vollkommen gleiche Alleen sind die Alleen einer Maille-Bahn, wie auch diejenigen, welche um ein Parterre oder um Wasserstücke herumgehen. Die ein wenig abhangenden Alleen sind

die gewöhnlichsten; jedoch müssen sie so angelegt werden, daß man durch ihren Abhang, welchen man nicht spühren darf, im Herumspazieren nicht incommodirt werde. Der Abhang mus niemahls in der Länge von einer Klafter über drey Zoll seyn; wenn aber das Erdreich nicht gestattet, dieser Regel zu folgen, und man allzu sehr davon abweichen mus, als wie bei einer Allee an den Seiten eines Wasserfalles, so verbessert man diese allzu große Gähe durch Staffeln von Rasen, welche die Franzosen Chevrons oder kleine Balken nennen, und von Platz zu Platz angeleget werden, oder durch eingesenkte kleine Brett- oder Holz-Tafeln, welche nicht über zween Zoll höher, als die Allee, seyn müssen. Diese halten das Wasser auf, und bringen es an beide Seiten. Durch dieses Mittel kann man die Alleen sauber erhalten.

Wegen Ablaufung des Wassers mus man wohl beobachten, daß man die Alleen in der Mitten ein wenig höher mache, damit das Wasser zu beiden Seiten ablaufe. Durch dieses Mittel wird solches Wasser nicht unnütz, indem man es zu Anfeuchtung der Spaliere, Rabatten, und auf den Seiten stehenden Bäume, gebrauchen kann. Was die geraden Alleen betrifft, als die auf einer Maille-Bahn, oder die sehr breiten Alleen, und wo man das Wasser nicht auf beiden Seiten zum Ablauf bringen kann, so mus man, um sie davon leer zu machen, in der Mitten verborgene Abläufe oder Ableitungen von Kiesel- und trockenen Steinen machen.

Bei den Alleen hat man ferner vorzüglich dahin zu sehen, daß ihre Breite mit ihrer Länge jederzeit ein gutes Verhältnis habe. Denn, sind sie nach ihrer Länge zu breit, oder gar zu schmal, so verlieren sie dadurch vieles von ihrer Schönheit; dagegen aber kann man sie niemahls zu lang machen, sondern je länger sie sind, desto schöner fallen sie ins Auge. Folgende Exempel werden es deutlich machen, wie man das rechte Verhältnis einer einfachen Allee finden kann. Gesetzt, ihre Länge

betrüge

betrüge 600 Fuß, so mus sie 36 Fuß breit seyn; wäre sie aber 1200 Fuß lang, so macht ihre Breite 50 Fuß. Hielte sie 2400 Fuß in der Länge, so mus ihre Breite wenigstens von 72 Fuß seyn, welches bei den einfachen Alleen, die entweder bloß aus zwo Reihen Bäume, oder aus Spalieren von Hainbüchen bestehen, die beste Proportion giebt; es sey denn, daß sie gedoppelt wären, da auch alsdenn ihre Breite nothwendig verdoppelt werden mus. Das schönste Verhältnis der gedoppelten Alleen, welche aus zwo Reihen Bäume bestehen, und mit Spalieren umgeben sind, ist dieses, daß eine jede von den Neben-Alleen die Hälfte von der mittlern Haupt-Allee enthalte, welche sie sogleich in drey Alleen abtheilet; z. E. die mittlere Haupt-Allee sey 36 Fuß breit, so wird eine jede von den Neben-Alleen 18 Fuß breit; und so mus ihre Länge allemahl auch ihre Breite von selbst bestimmen. Wollte man nun eine Allee von vier Reihen freistehender Bäume machen, die zugleich mit Spalieren auffen eingefaßt wäre, wodurch fünf an einander hangende Alleen auf einmahl vorgestellet werden, und welche die Franzosen gemeiniglich Maille-Bahn nennen: so müste die mittlere Haupt-Allee 36, die beiden Neben-Alleen der freistehenden Bäume 20, die äusserſten Neben-Alleen, welche die Spaliere anschließen, 10 Fuß enthalten, die zusammen in ihrer Breite 96 Fuß ausmachten. Was die Alleen in den entfernten Gebüschen, oder den Einfang, welche keine Haupt-Anschliessungen oder Verknüpfungen haben, anbelanget: so ist nicht nöthig, daß solche, weil sie wenig besucht werden, und fast verborgen liegen, so gar breit seyn. Sie können oben ganz, halb, und auch gar nicht geschlossen werden, nachdem man sich dererselben zu seiner Bequemlichkeit bedienen will. Die Bäume der Garten-Alleen pflegen, nach Beschaffenheit der Umstände des Gartens, nach unterschiedlichen Formen geschnitten und unter der Scheere gehalten zu werden; z. E. wenn die Bäume

an den Stämmen rein gehalten, und erst die Aeste oben zusammengezogen und in eine Breite gelenket werden, welche Alleen einen Wald vorstellen; oder, wenn die Stämme, wie izt gedacht, hochstämmig ohne Laub und Aeste gezogen werden, die obere Fläche durch mancherlei Arcaden und Bogen ausgeschnitten werden, gleich als ob Fenster in der Höhe wären; oder es werden die Bäume, gleich vom Boden an, in Aeste ausgebreitet, und in eine Breite gezogen, und mit Arcaden ausgeschnitten, zwischen welchen jedesmahl ein hochstämmiger Baum hervorsticht, und das Ansehen giebt, als stünde er auf der breiten Fläche der Allee gepflanzt.

Die Alleen brauchen in einem Garten am meisten unterhalten zu werden, indem das Gesträuch daran immer wächset. Zu Putzung der kleinen Alleen gebrauchet der Gärtner das Scheer- oder Stoß Eisen, zu den großen aber einen Pflug. Hernach überfährt er sie mit der Harke, und kehret die Blätter und Unreinigkeiten davon hinweg. Vor allen Dingen aber mus er solches zu einer Zeit thun, die sich darzu schicket; nehmlich, wenn es nicht gar zu trocken ist, weil alsdenn die Erde allzu vest und hart ist. Von dem Gesträuche stößt er nur das Oberste ab, und läßt die Wurzeln in dem Grunde. Es mus aber solches auch nicht zu einer Zeit geschehen, wenn es gar zu feucht und naß ist; denn bei Ausrottung der Wurzeln würde sich die nächst-gelegene Erde oder Sand auch in die Höhe begeben, und solches die Allee verderben. Das Unkraut, so am beschwerlichsten auszurotten ist, ist Hundsgras und Winterkraut, wegen ihrer langen Wurzeln, die sie in der Erde haben.

Das sicherste Mittel, das Unkraut, ingleichen die aufgeworfenen Hügel und Laufgräben der Maulwürfe, zu verhindern, ist, wenn man die Alleen mit Sande, oder mit Gerber-Lohe, bestreuet. Leztere giebt nicht allein, wegen der röthlichen Farbe, einen Wohlstand und saubern Spaziergang, sondern verfaulet auch im andern

oder

oder dritten Jahre zu einer Materie, welche man anſtatt einer guten Düngung nützen kann. Die beſte Art, die Alleen mit Sande anzufüllen, iſt, wenn man eine Tenne von gehauenem Stein-Sande zurecht macht, welches alſo geſchiehet Man leget, anſtatt des ausgegrabenen Erdreichs, die größten Stücke von dem Stein-Sande, ungefähr 5 oder 6 Zoll hoch, welcher, nachdem er eben gemacht, dreymahl überklopfet wird; bey jedem mahle aber mus er angefeuchtet und beſpritzet werden. Ueberdies wird gemeiner Sand darauf gelegt, und wiederum geſchlagen. Wenn man nun eine Lage Salpeter auf ſolchen gehauenen Steinſand ſtreuet, gleichwie bei einer Maille-Bahn und Kugel-Platz, ſo wird ſolcher wohl acht- bis neun-mahl überſchlagen. Iſt aber kein ſolcher weicher Steinſand zu bekommen, ſo nimmt man den Schutt von einem alten Gebäude, und leget ſolchen ordentlich in den Boden, und thut hernach Erde darauf, welche wiederum mit Sand bedecket und ſtark geſchlagen wird. Dieſe Art, die Alleen mit Sand anzufüllen und zu ſchlagen, verurſachet große Unkoſten; daher man bei Privat-Häuſern die Erde nur wohl ſchlägt, und hernach mit Sand beſtreuet, da denn endlich der Boden in den Alleen durch die Regen veſtgemacht wird. Man mus aber den Sand nicht gar zu dick oder hoch ſtreuen, damit er im Gehen nicht Müdigkeit verurſache, und ſich deſto eher ſetze. Wenn er zwey Zoll hoch lieget, ſo iſt es ſchon genug. Gleichwie in dieſen Alleen kein abgehauener Steinſand, und die Erde wenig bedeckt iſt: alſo wächſet auch darinn das Unkraut viel eher, als in den andern, und das Erdreich vermiſchet ſich durch das öftere Putzen dergeſtallt mit dem Sande, daß es endlich durch ſolche Vermiſchung zu lauter Erde wird. Der Fluß-Saad iſt hierzu der ſchönſte und beſte; und zwar mus man ſolchen wählen, der etwas grieſigt und ſteinigt iſt; jedoch nicht gar zu zart, und auch nicht gar zu ſteinigt, wohl aber ein wenig ſchwer, damit ihn der Wind nicht ſo leicht

wegwehen kann. Dieſen Sand wirft man durch eine Horde, oder durch ein Drath-Gitter, um die Steine davon abzuſondern, und ihn ſchöner zu machen. Die Schiffer ziehen dergleichen Fluß- oder Waſſer-Sand durch gekrümmte Schaufeln aus dem Waſſer in ihre Schiffe; allein, man findet nicht überall in den Flüſſen guten Sand, indem er zuweilen ganz leimigt iſt. Der Erden-Sand, oder welcher aus ſandigter Erde kommt, iſt gleichfalls zum Beſtreuen der Alleen tauglich, und man bedienet ſich deſſen gemeiniglich an ſolchen Orten, welche von den Flüſſen allzu weit entfernt ſind. Die Italiener brauchen zum Ausfüllen der Alleen auch wohl die ausgepreßten Treſtern von Oliven, welche ſie mit Töpferleim mengen, und daraus gleichſam einen Eſtrich ſchlagen.

In der Wahl der **Allee-Bäume** haben ſich oft die größten Kenner, ihrer Erfahrung ungeachtet, betrogen, ſo daß ſie zuweilen ſolche gewählt haben, welche ſich entweder für ihre Lage und Boden gar nicht ſchicken, oder auch diejenigen Eigenſchaften nicht beſitzen, daß ſie in der Folge gute Bäume werden können. Bei der Wahl der freiſtehenden Alleen hat man vorzüglich darauf zu ſehen: 1) ob ſie geſund und gerade ſind, und ob ſie einen ſchönen Stamm von ebener und reiner Rinde, ohne Anſatz von Mooß, ſchöne Wurzeln, und ihre vollkommene Höhe haben. 2) Mus man dergleichen Bäume niemahls aus einem fruchtbaren in einen unfruchtbaren Boden, ſondern aus dieſem in jenen verſetzen, weil ſie ſonſt matt, krumm, knorrigt und voller Mooß werden. 3) Müſſen ſie weder zu groß noch zu klein ſeyn; denn ein Baum von mittelmäßiger Größe faſſet beſſere Wurzel, und iſt auch nicht ſo vieler Gefahr, als andere, unterworfen. Ihre Höhe mus aber niemahls unter 16 bis 20 Fuß ſeyn, inſonderheit in ſolchen Gärten, welche den ſtrengen Winden nicht ſo ſehr ausgeſetzt ſind. Denn wären ſie niedriger, ſo würden ſie eher einem Gebüſche,

als einer Allee gleichen; nur mus man bei dergleichen Bäumen die Koſten nicht ſparen, daß man ihnen recht ſtarke Stangen zu ihrer Unterſtützung gebe, welche vollkommen bis an ihre Krone, und ſoweit als ſie von Zweigen entkleidet ſind, reichen; denn ſonſt können ſie weder gerade aufwachſen, noch vor dem Umſturz der Winde geſichert ſeyn. Es iſt bei den meiſten Liebhabern der Gärtnerei die Gewohnheit eingeſchlichen, daß Einige die freiſtehenden Alleebäume entweder nur bloß mit der Scheere als halbe Kugeln ziehen und ſchneiden, oder ihnen auch die Freiheit laßen, alle ihre Kräfte zum Wachstum anzuwenden. Andere hingegen verfahren etwas beſſer, indem ſie dieſelben als Spaliere oder ebene Wände in die Höhe ziehen und ausbreiten. Allein, ſie erhalten doch durch dieſe leztere Methode keinen ordentlichen freiſtehenden Alleebaum; und durch erſtere werden dieſelben aller ihrer natürlichen Schönheit beraubt, und gerathen in Unordnung. Dieſe Bäume, wenn ſie ihre völlige natürliche Schönheit erhalten ſollen, ſie mögen ſeyn von welcher Art ſie wollen, ſind leichter zu beſchneiden, als alle andere fruchttragenden Bäume. Vornehmlich aber mus man darauf bedacht ſeyn, daß man ihnen eine ſchöne Geſtallt, ſehr runde Krone, und ſolche Aeſte gebe, durch welche ſie auf allen Seiten recht gleich bekleidet werden; und daß die Krone nach der Größe des Stammes proportionirt ſey. Sie müſſen weder zu dick, noch zu dünn ſeyn, auch nicht zuviel unnöthiges Holz haben, ſo daß man alle Aeſte von innen ſehr leicht unterſcheiden kann. Sollte ſich eine entblößte Stelle durch abgeſtorbene Zweige zeigen, ſo wirft man den nächſtſtehenden alten Aſt ab, welcher in kurzer Zeit wieder austreiben, und den leeren Plaz mit Aeſten ausfüllen wird, mit welchen man aber ſolange behutſam umgehen mus, bis ſie zur Ausfüllung der Oeffnung wieder dienlich ſind. Um dergleichen Bäume in ihrer vollkommen natürlichen Schönheit zu erhalten, mus man ſie, eben ſo wie die Orangenbäume, beſtändig

ständig mit dem Messer beschneiden. Den Hauptschnitt, sie in ihrer Ordnung zu erhalten, giebt man ihnen gemeiniglich im Februar, März und April. Den ganzen Sommer aber hindurch mus man ihnen bisweilen die unordentlichen Aeste und Zweige etwas mit dem Messer abzwicken.

Zu den Garten-Alleen, ist ausser den verschiedenen Arten Obstbäume, der Castanienbaum sehr bequem, weil derselbe wegen seiner breiten Blätter, die Sonnenstrahlen vor andern Bäumen abzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanienbäume pfleget man Cypressen-Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflanzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren laßen. Zu Ende der Allee kann eine schöne Perspective, eine Statüe oder ein Obeliscus, gesetzt werden.

Ausser den Gärten werden entweder Landstraßen, oder Gassen der Dörfer und Flecken, große Plätze (Quinconces), Kirchhöfe, oder Felder, mit Bäumen besetzt, oder Avenüen, d. i. nach einem Lustschloß führende Alleen, angelegt. Zu dergleichen Alleen mus man Bäume von dem größten Wuchse und nur solche wählen, deren Holz mit der Zeit zum theuersten verkauft werden kann, und man bemühet sich dabei, durch Abwechselung der Baumarten, die Pflanzungen angenehm zu machen, jede Baumart aber in einem ihr anständigen Boden zu setzen. Solche Alleen und Avenüen sollen eigentlich einen sehr hohen bedeckten Gang (Berceau) vorstellen; allein die Aeste von der einen Baumreihe müßen nicht in die Aeste der andern Reihe hineingehen, und dieselben nicht einmahl berühren. Es mus, so lang die Allee ist, in der Mitte ein leerer Raum bleiben, ohne welchen die Luft inwendig in den Alleen fehlen, und alles was darunter ist, verderben würde. Hieraus erhellet deutlich, daß die Alleen, welche man mit sehr hoch wachsenden Bäumen besetzet, viel breiter angelegt werden müssen, als die, welche man mit Bäumen von mittelmäßigem Wuchs besetzt. Eine

von

von Kirſchbäumen, Eſchen und Linden hinlänglich breite Allee, würde alſo zu ſchmal und bald verwachſen ſeyn, wenn man dieſelbe mit Ulmen, Eichen oder Caſtanienbäumen beſetzte. Die Breite einer Avenüe kann man nicht allezeit ihrer Länge gemäß einrichten, indem dieſelben öfters eine Viertelſtunde, eine halbe Stunde, ja wohl eine Stunde, lang ſind. Hat man in ſchlechtem Boden, der nichts einträgt, Alleen anzulegen, ſo darf man die Avenüen nicht verengern; in guten koſtbaren Boden hingegen, hat man die Neben-Alleen wegzulaſſen, und die Breite der Avenüen einzuſchränken, um nicht das Nützliche dem Angenehmen aufzuopfern. Man richtet ſich gemeiniglich mit der Breite der Alleen und Avenüen, nach der Faßade der Schlöſſer, auf welche ſie zugehen. Will man daher die ganze Breite von der Faßade in den Alleen haben, ſo müſſen dieſelben oft ſehr breit gemacht werden, wenn ſie gleich nicht ſonderlich lang ſind. Es würde nicht angenehm ſeyn, vor einem großen Gebäude eine Allee zu ſehen, die ſehr ſchmal wäre; aber es iſt auch lächerlich, wenn man eine kurze Allee allzubreit macht, um die große Breite eines Gebäudes völlig zu ſehen. Die Ausſichten (Points de vue) ſind die Haupt-Annehmlichkeiten auf dem Lande; daher man auf der Seite, wo ſchöne Ausſichten ſind, keine große Bäume ſetzen ſoll.

Es liegt eben ſoviel daran, die Bäume in gehörige Weite von einander zu ſetzen, als die gehörige Weite der Reihen von einander zu beobachten. Man ſetzet die Bäume in diejenige Weite, welche ihr Wuchs erfordert; die Ulmen z. E. zwey Klafter weit von einander; zwiſchen den Kopfweiden, die in einer Reihe ſtehen, läßt man nur eine Klafter Raum: die in einzelnen Reihen fortlaufenden Weiden, Pappelbäume, Birken, Eſpen, Erlen, Kirſchbäume, Speierling und Vogelbeer-Bäume, Tannen, Cypreſſen, welche ſämmtlich in die Höhe gehen, können anderthalb; die weißen Pappelbäume,

Lin-

Linden, Eschen, Foren, zwey Klafter aus einander. In denen Avenüen, welche allemahl mit einem Nußbaum, und dann mit einer Esche, wechselweise besetzt sind, stehen diese Bäume drey Klaftern weit aus einander. Die occidentalischen Platanus, die Maulbeerbäume, Roßcastanienbäume und Rothbüchen, bekommen einen Raum von vier Klaftern. Die Eichen, Ulmen und Castanienbäume, können nicht näher, als auch fünf Klaftern, bei einander stehen. Wenn in die Felder hinaus, bloß der Aussicht wegen, hinter den Wolfssprüngen (Saltus de Loups) und Gittern Alleen gesetzt werden, so kann man die Bäume 10 bis 12 Klaftern weit von einander setzen, weil man dieses Vergnügens ohne Nachtheil der mit Getraide besäeten Felder, genießen mus. Es gehören auch diese Alleen nicht zum Promeniren, sondern sind bloß der Aussicht wegen, und man siehet sie nur von Einem ihrer Enden; wenn nun gleich diese Bäume weit von einander gesetzt sind, so scheinen sie doch an einander zu stehen. Die Birn- und Aepfel-Bäume, welche man besonders in denen Ländern, wo Obstwein gemacht wird, in die Getraidefelder setzet, ingleichen die auf die Wiesen übers Kreuz gesetzten Bäume, müssen weit aus einander stehen; am besten aber ist es, mitten in die Wiesen und Getraidefelder gar keine Bäume zu setzen, weil sie allezeit den andern Gewächsen Schaden bringen, wenn sie auch noch so weit von einander stehen.

Zu kleinen Alleen mus man Bäume erwählen, welche schöne Blätter haben, nicht leicht von Insecten abgefressen werden, und sich, im Fall der Noth, durch das Beschneiden, eine schöne Gestallt geben laßen, die nicht viel Bruten treiben, und schöne Blumen haben. Dahin gehören: der Roßcastanienbaum, die kleine Blätter- oder After-Acacia, der Lotus-Baum, der Baumbohnenbaum, der Speierlingbaum, der Vogelbeerbaum, die Holländische Linde.

Die hochstämmigen Bäume zu den Alleen und Avenüen, müssen einen geraden, 8, 9 bis 10 Schuh hohen, und 7 bis 9 Zoll dicken Stamm haben, an dem die Rinde, nachdem die Baumarten sind, mehr oder weniger glatt, ohne Moos, Schämme, Krätze oder Beschädigung seyn mus. Die Zweige müssen gesund und stark, und, wenn es möglich ist, nahe bei einander seyn. Man untersucht auch, ob die Rinde an den Aesten nicht runzelig ist, und reißet etliche Knöpfe ab, um zu sehen, ob sie recht grün und frisch sind. Die Dicke und Länge der Aeste mus gegen die Größe des Baumes ein gutes Verhältniß haben. Die Aeste müßen glatt, nicht zerbrochen, nicht geschunden oder von einander gerissen seyn. So sorgfältig auch die Bäume gesetzt worden, so werden doch öfters nicht alle fortkommen. Man suchet ihnen daher an manchen Orten durch das Behacken etwas zu gute zu thun. Einige verrichten diese Arbeit des Jahrs viermahl. Man behacket sie vor dem Winter etwas tief, damit die Erde geöffnet werde, und das Schnee- und Regen-Wasser besser eindringen könne; das zweyte mahl im März ebenfalls tief, damit das Unkraut getilget, und die durch die Winter-Regen zusammengeschlagene Erde wieder gelockert werde: die andern zweymahl nur seicht, um das Gras zu vertilgen.

Daß Bäume von Menschen und Vieh beschädiget werden können, ist bekannt. Auf jene setze man scharfe Strafen, und vor den leztern bewahre man die Bäume mit genugsamen starken Pfälen oder Baumstützen und Dornen. Um an gangbaren Straßen die Beschädigung von denen Wägen zu verhüten, ist das sicherste und gebräuchlichste Mittel, 3 bis 4 Schuh weit von den Baumreihen, einen Graben zu ziehen, welcher tief genug seyn mus, um die Fuhrleute abzuhalten. Die Erde aus dem Graben kann gegen die Bäume zu geworfen werden, wodurch sie vester gegen den Wind stehen, und man auch das Behacken derselben ersparen kann. Es wäre zu

Linden, Eſchen, Foren, zwey Klafter aus einander. In denen Avenüen, welche allemahl mit einem Nußbaum, und dann mit einer Eſche, wechſelweiſe beſetzt ſind, ſtehen dieſe Bäume drey Klaftern weit aus einander. Die occidentaliſchen Platanus, die Maulbeerbäume, Roßcaſtanienbäume und Rothbüchen, bekommen einen Raum von vier Klaftern. Die Eichen, Ulmen und Caſtanienbäume, können nicht näher, als auch fünf Klaftern, bei einander ſtehen. Wenn in die Felder hinaus, bloß der Ausſicht wegen, hinter den Wolfsſprüngen (Sultus de Loups) und Gittern Alleen geſetzt werden, ſo kann man die Bäume 10 bis 12 Klaftern weit von einander ſetzen, weil man dieſes Vergnügens ohne Nachtheil der mit Getraide beſäeten Felder, genießen mus. Es gehören auch dieſe Alleen nicht zum Promeniren, ſondern ſind bloß der Ausſicht wegen, und man ſiehet ſie nur von Einem ihrer Enden; wenn nun gleich dieſe Bäume weit von einander geſetzt ſind, ſo ſcheinen ſie doch an einander zu ſtehen. Die Birn- und Aepfel-Bäume, welche man beſonders in denen Ländern, wo Obſtwein gemacht wird, in die Getraidefelder ſetzet, ingleichen die auf die Wieſen übers Kreuz geſetzten Bäume, müſſen weit aus einander ſtehen; am beſten aber iſt es, mitten in die Wieſen und Getraidefelder gar keine Bäume zu ſetzen, weil ſie allezeit den andern Gewächſen Schaden bringen, wenn ſie auch noch ſo weit von einander ſtehen.

Zu kleinen Alleen mus man Bäume erwählen, welche ſchöne Blätter haben, nicht leicht von Inſecten abgefreſſen werden, und ſich, im Fall der Noth, durch das Beſchneiden, eine ſchöne Geſtallt geben laßen, die nicht viel Bruten treiben, und ſchöne Blumen haben. Dahin gehören: der Roßcaſtanienbaum, die kleine Blätter- oder After-Acacia, der Lotus-Baum, der Baumbohnenbaum, der Speierlingbaum, der Vogelbeerbaum, die Holländiſche Linde.

Die hochstämmigen Bäume zu den Alleen und Avenüen, müssen einen geraden, 8, 9 bis 10 Schuh hohen, und 7 bis 9 Zoll dicken Stamm haben, an dem die Rinde, nachdem die Baumarten sind, mehr oder weniger glatt, ohne Moos, Schämme, Krätze oder Beschädigung seyn mus. Die Zweige müssen gesund und stark, und, wenn es möglich ist, nahe bei einander seyn. Man untersucht auch, ob die Rinde an den Aesten nicht runzelig ist, und reißet etliche Knöpfe ab, um zu sehen, ob sie recht grün und frisch sind. Die Dicke und Länge der Aeste mus gegen die Größe des Baumes ein gutes Verhältniß haben. Die Aeste müßen glatt, nicht zerbrochen, nicht geschunden oder von einander gerissen seyn. So sorgfältig auch die Bäume gesetzt worden, so werden doch öfters nicht alle fortkommen. Man suchet ihnen daher an manchen Orten durch das Behacken etwas zu gute zu thun. Einige verrichten diese Arbeit des Jahrs viermahl. Man behacket sie vor dem Winter etwas tief, damit die Erde geöffnet werde, und das Schnee- und Regen-Wasser besser eindringen könne; das zweyte mahl im März ebenfalls tief, damit das Unkraut getilget, und die durch die Winter-Regen zusammengeschlagene Erde wieder gelockert werde: die andern zweymahl nur seicht, um das Gras zu vertilgen.

Daß Bäume von Menschen und Vieh beschädiget werden können, ist bekannt. Auf jene setze man scharfe Strafen, und vor den leztern bewahre man die Bäume mit genugsamen starken Pfälen oder Baumstützen und Dornen. Um an gangbaren Straßen die Beschädigung von denen Wägen zu verhüten, ist das sicherste und gebräuchlichste Mittel, 3 bis 4 Schuh weit von den Baumreihen, einen Graben zu ziehen, welcher tief genug seyn mus, um die Fuhrleute abzuhalten. Die Erde aus dem Graben kann gegen die Bäume zu geworfen werden, wodurch sie vester gegen den Wind stehen, und man auch das Behacken derselben ersparen kann. Es wäre zu wün-

wünschen, daß die an die Straßen gesetzten Bäume mit ihren Wurzeln nur auf die Seite gegen den Weg zu liefen, und also ihre Nahrung aus einem Boden zögen, der sonst keinen Nutzen giebt. Da nun der vorgeschlagene Graben die Wurzeln in den Weg zu laufen verhindert, so sollte man glauben, es wäre besser, die Gräben auf die Seite gegen die Felder zu, und nicht gegen den Weg, zu machen; aber alsdenn hätten die Bäume sonst keinen Schutz, als die aus den Gräben an ihren Fuß geworfene Erde, welches unzulänglich wäre, und das Wasser würde im Wege stehen bleiben, dieser aber dadurch schlimmer werden. Es gehet dieses also nur in dem Fall an, wenn man aussen um die Getraidefelder herum, oder an Wege die wenig gangbar sind, Bäume setzet.

Die Landstraßen, die Gassen der Dörfer und Flecken, auch die Kirchhöfe, bepflanzt man am besten mit Alleen von fruchtbaren, oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weißen Maulbeerbäumen, zu der erwünschten Anlage des Seidenbaues. Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birn-Bäume selten auf den Aeckern und Straßen zu Alleen, wegen des schlechten, steinigten und kiesigten Erdbodens, gerathen wollten. Allein, Geduld, Zeit und Fleiß kann hierbei alles möglich machen. Man mache z. E. zu Aepfel- und Birn-Stämmen runde Gruben, welche 12 Schuh über die Mitte weit, und 2½ auch 3 Schuh tief sind. Die Erde, welche man heraus hebet, leget man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kies aber auf die andere. Diesen führet man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führet man soviel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermischt, welche aus der Grube gekommen ist, und mit beiden die Grube wieder angefüllet, welche Mischung sogleich bei dem Einwerfen geschiehet, so daß zwo Personen, eine von dieser, die

andere

andere von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre einwirft. Die hierzu erforderliche gute Erde wird nicht schwer zu bekommen seyn. Es ist kein Dorf, das nicht verschiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen, hat. Aus diesen kann man die Erde, bis auf den schlechten Kies oder Boden, nehmen, und den Raum beim Hinführen wieder mit dem Kiese aus den Löchern anfullen. Solche Wege werden wie Eisen so vest und dauerhaft, und besser als vorher. Nimmt man allenfalls den Schlamm von den Gassen, aus den Bächen, Teichen und Gräben, nachdem solcher wenigstens ein Jahr übereinander im Freien gelegen hat, so findet weiter gar nichts, als die Faulheit, dagegen Statt. Die Gruben werden zeitig im Herbste gemacht und gefüllet, damit die Erde, den Winter über, sich setzen kann. Der Landmann verrichtet diese Arbeit, wenn er mit allen seinen Feldgeschäften fertig ist; mithin ist es nur weiter nichts, als um die Mühe, zu thun.

Das Ausstecken der Alleen in geraden Linien, kann auf Meilweges weit, nach dem bloßen Absehen geschehen, und zwar also: Man siehet sowohl den ersten als letzten Ort aus, wo der erste und letzte Baum stehen soll. Auf beide Stellen stecket man den Pfahl senkrecht ein. Alsdenn tritt einer etliche Schritte hinter diesen ersten Pfahl, und nimmt das Absehen auf den letzten. Mittlerweile gehet ein anderer an den Ort, wo der mittelste Baum hinkommen soll, und stecket auch seinen Pfahl senkrecht ein. Derjenige nun, welcher vor den ersten Pfahl stehet, kann gleich sehen, ob er zu weit rechter oder linker Hand eingesteckt sey, und den Mann, der dabei stehet, mit der Hand zurechte weisen. Ist der auch richtig, so nimmt man wieder die Mitte von diesen beiden; und so verfährt man die ganze Linie hindurch.

Gedanken von Anlegung großer Alleen, st. im VI Bande des allgem. ökon. Forstmagaz. Frf. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 1—35.

Allegeas, iſt ein Zeug, welcher in West-Indien gemacht wird. Es giebt zwo Gattungen deſſelben. Einige ſind von Baumwolle, und die andern von unterſchiedenen Arten von Kräutern, welche wie der Hanf und Lein geſponnen werden. Seine Länge und Breite ſind von 8 Ellen in die Länge, und 27 bis 28 in die Breite.

Allegerir oder Allégir, heißt auf der Reitſchule, ein Pferd ſo abrichten, daß es auf den Vorderfüßen mehr Leichtigkeit bekomme, als an dem Hintertheile, daß es beim Trottiren faſt galoppire, und nicht ſchwer an Schultern ſey.

Alleluja, Alleluya, Oxys, ſiehe Acetoſella.

Allerlei-Gewürz, ſiehe Amomum.

Allermanns-Harniſch, ſiehe Victorialis.

Alleure, Allure, der **Gang eines Pferdes**, ſiehe unter **Pferd.**

Allgut, Lämmer-Ohren, L. Tota bona, Bonus Henricus; ſiehe unter Chenopodium.

Alliaria, Alliaris, Alliaſtrum GESN. Allium non bulboſum, C. B. Thlaſphidium cornutum TRAG. Heſperis allium redolens MORIS. Pes aſininus, Rima marina ANGVILL. Fr. Alliaire, oder Herbe de aulx; T. **Knoblauchkraut, Waldknoblauch, Wilder Knoblauch, Germſel, Läuchel, Läuchelkraut, Lauch ohne Zwiebeln oder Knobeln, Rampen, Ramſeren, Ramſchelwurzel, Salſekraut, Saßkraut.** Dieſe Pflanze bringen **Moriſon, Tournefort**, und andere geſchickte Kräuterkundige unter das Geſchlecht der Heſperis; und **Linnäus** unter das Eryſimum. Die ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben und gekoſtet, einen Knoblauch-Geſchmack und Geruch von ſich. Sie hat eine lange, dünne, weiße und holzige Wurzel, aus welcher lange, und wie eine Traufrinne ausgehöhlte Stengel hervorſchießen, an deren jedem ein ungefähr drey Zoll breites Blatt ſtehet, welches wie ein Herz ausgeſchweift, ſpitzig zugehend,

und

und am Rande Sägen-weiſe gekerbt iſt. Die Blätter ſind gelblich-grün. Zwiſchen denſelben befinden ſich ungefähr anderthalb Fuß lange, dünne und etwas haarige Stengel, auf welchen im Mai zu oberſt ſchöne weiße geſtirnte Blümlein mit gelblichen Staubfäden bei einander wachſen, nach welchen langhangende Schötlein, wie am Senf, die mit länglichen und ſchwarzen Saamen angefüllt ſind, folgen.

Dieſe Pflanze wird hin und wieder um die Wieſen, in feuchten und ſchattigten Feldern, an den Waſſer-Gräben, Zäunen und Mauern gefunden. Die Milch der Kühe, und die Eier der Hühner, welche davon gefreſſen haben, ſchmecken nach Knoblauch.

Einige thun dieſe Pflanze, anſtatt des Knoblauchs, unter Ragouts; nach langem Kochen aber verlieret ſie allen Knoblauchs-Geſchmack.

* Aus dem Saamen wächſt im erſten Jahre manchmahl ein dick belaubter Stock, deſſen Wurzel lang und Fingers-dick wird, und zu eſſen nicht übel ſchmeckt; im zweyten Jahre ſchießet die Pflanze auf, und ſtirbt nachmahls ab, weil ſie jährlich iſt. Wo ſie Platz findet, wird ſie ſehr beſtockt.

Etliche nehmen das Knoblauchskraut unter die Salſen, mit Eſſig, Oel und Salz zubereitet; es iſt aber etwas unlieblich zu eſſen. Der ausgepreßte Saft von dieſem Kraut, iſt ſonderlich gut zu Verhütung der Fäule im kalten Brande, desgleichen in andern faulen und unreinen Schäden, und garſtigen Geſchwüren. Hildanus rühmt es wider den heiſſen Brand. Er ließ nehmlich aus den zerſtoßenen Blättern den Saft auspreſſen, welchen er, mit Oel begoſſen, aufbehielt, und miſchte in ſolchen Fällen ihn unter die Breiumſchläge. Chomel lobt ihn gleichfalls in krebshaften Geſchwüren. Wenn beide abſcheuliche äuſſerliche Zufälle von Würmern herkämen, und der Knoblauch ſelbſt dieſen widerſtehet, ſo wäre dieſe Wirkung gewiſſer. Auch Boerhaave hat

lichem Gehalt, und bloß hin in den Tiegel seßet und zusammen schmelzet, so ist da zwar eine Vermengung, aber doch keine Alligation; denn, er bindet sich izt an nichts, sondern er findet nachmahls die Mark durch einander so fein, als ihm dieselbe alle in einander geschmolzene Stücke geben können. Und so gehet es auch in bloßer Vermischung anderer Waaren, als: Wein, Getraide, u. d. gl. Wenn aber der Goldschmied unterschiedliche Silberstücke vor sich hat, z. E. ein Stück, davon die Mark 10 Loth, und ein anderes, wovon die Mark 15 Loth ins Feine hält, und will von diesen beiden Stücken 30 Mark zusammensetzen, daß die Mark ins Feine just 13 Loth halte, da ist es eine ganz andere Sache, indem er sich allhier der Lig- oder Alligation bedienen, und also just berechnen mus, wieviel er von jedem Stücke besonders nehmen möge, damit der begehrte Gehalt von 13 Loth unfehlbar erfolge. In der schlechten Vermengung ist also schon bekannt, wieviel Mark, Ohm, Last, von jeder Gattung, welche vermenget werden sollen, vorhanden seyn; in der Alligation aber muß noch erst gesuchet werden, wieviel Mark, Ohm, Last, von einer jeden Sorte, zu einem gewissen Werke, genommen werden müssen.

Besonders findet auch die Alligations-Rechnung Statt, wenn man gern ein vermischtes Getränk aus verschiedenen Weinen in gewissem Preise haben mögte. Wollte man z. E. einen Wein, das Maaß für 15 Kreuzer, machen; aus einem, der 20, und einem andern, der 12 Kreuzer im Preise ist, so verfährt man auf diese Weise. Den Mittelpreis 15 hält man gegen den grössern und geringern, und ziehet ihn von dem erstern ab, den leztern hingegen von dem Mittelpreise. Also wird, in dem angeführten Exempel, von 20, 15; und von 15, 12 abgezogen: so bleibet 5 und 3 zum Unterscheid. Die Unterscheide seßet man dem größern und geringern Preise gegenüber zur Seite, und zwar neben jenen den

kleinern,

kleinern, neben dieſen hingegen den gröſsern Unterſcheid, und addiret ſie zuſammen, folgendermaſsen:

	Preis.	Unterſcheid.
I.	20	3 zwiſchen 15 und 12.
	Der mittlere Preis =	15
II.	12	5 zwiſchen 20 und 15.
		8 Summe.

Nun ſetze man folgende Proportion an: Wie die Summe der Unterſcheide 8 zu 1 Maaſs, ſo der Unterſcheid 3 zu $\frac{3}{8}$, und ſo auch 5 zu $\frac{5}{8}$. $\frac{3}{8}$ iſt alſo die Zahl, welche anzeiget, wieviel vom 20 Kreuzer, und $\frac{5}{8}$ wieviel vom 12 Kreuzer Wein man zu einem 15 Kreuzer theuern Maaſs nehmen dürfe. Hierauf macht man die Probe, indem man alſo ſpricht: Wie 1 Maaſs zu 20 Kreuzer, ſo $\frac{3}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. und wie 1 Maaſs zu 12 Kr. ſo $\frac{5}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. Demnach betragen $\frac{3}{8}$ und $\frac{5}{8}$ oder $\frac{8}{8}$, d. i. 1 Maaſs $7\frac{1}{2}$ und $7\frac{1}{2}$ Kr. d. i. 15. Kreuzer. Man hat durch die Algeber folgende Regel gefunden. Dividire den Unterſcheid zwiſchen dem höhern und mittlern Preiſe (des vermiſchten) mit dem Unterſcheid zwiſchen dem höhern und geringern: ſo wird der Quotient das Maaſs anzeigen, wieviel von dem geringern Wein unter die Miſchung kommen darf. Der Unterſcheid zwiſchen dem höhern und mittlern Preiſe, nehmlich 20 und 15 iſt = 5, und der Unterſcheid zwiſchen dem höhern und geringern Preiſe, nehmlich 20 und 12, iſt = 8. Die Unterſcheide 5 und 8 geben den Quotienten $\frac{5}{8}$, als die Zahl, welche anzeiget, wieviel unter die Miſchung von dem im Preis geringern Wein kommen darf. Da nun $\frac{8}{8}$ ſo viel iſt als 1 Maaſs: ſo können, wenn man $\frac{5}{8}$ davon abziehet, nicht mehr als noch $\frac{3}{8}$ eines Maaſses von dem im Preiſe höhern Wein dazu genommen werden, wenn nur 1 Maaſs aus beiden zuſammen vermiſcht werden ſoll.

Wollte aber jemand einen Wein, dessen Preis z. E. 15 Kreuzer ist, mit Wasser vermischen, um das Maaß hernach fur 10 Kreuzer verkaufen zu können: so darf er nur folgenden Ansatz machen. Geben 10 Kreuzer 1 Maaß, so geben 15 Kr. schon $\frac{1}{10}$ oder $1\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{2}$. Da nun 2 halbe oder 1 Maaß Wein schon 15 Kr. geben: so darf ich nach solchem Verhältniß nur noch $\frac{1}{2}$ Maaß Wasser darzu thun. Der höhere und geringere Preis, 15: 10 oder 3: 2 geben also das Verhältniß zu erkennen, in welchem ich den Wein gegen das Wasser nehmen darf, nehmlich in diesem Fall, 10, oder 2 Theile vom Wein, wenn 5, oder 1 Theil vom Wasser genommen werden. Oder, hätte man einen Wein für 20 Kr., und man mögte ihn gern, mit Wasser vermischt, für 18 verkaufen, so macht man, wie vorhin, den Ansatz: Geben 18 Kr. 1 Maaß, so geben 20 Kr. schon $\frac{20}{18}$ Maaß. Also nimmt man vom Wein $\frac{18}{20}$, vom Wasser $\frac{2}{20}$. Die Probe ersiehet man daher: wie 1 Maaß 20 Kr. also $\frac{18}{20}$ Maaß kosten 18 Kr. und die $\frac{2}{20}$ Wasser kosten nichts. Man ziehet hieraus die Regel: das zu suchende Maaß bekommt gleichsam soviel Theile, als die Zahl des höhern Preises 20 anzeiget; nehmlich 1 Maaß $\frac{20}{18}$; die Anzahl der Theile des puren Weins findet man aus dem Verhältniß des Preises von dem geringern (oder vermischten) zu dem höhern, wenn der erstere zum Zähler, der letztere aber zum Nenner wird, $\frac{18}{20}$; und die Theile des Wassers, wenn man von den Theilen des Maaßes $\frac{20}{20}$, die Theile des puren Weins $\frac{18}{20}$ abziehet. Auf solche Weise erhält man $\frac{2}{20}$, als die Zahl der Theile des Wassers zum Rest.

Von dieser Alligation ist noch Folgendes zu merken. 1) Man kann auch mehrere Stücke alligiren, oder diejenigen Zahlen suchen, welche anzeigen, wie viel man nehmen dürfe, wenn sie, zusammen genommen, den Mittelpreis geben sollen. 2) Man mus jedesmahl einen wahren Mittelpreis alligiren; d. i. er mus größer seyn

als

als die eine, und kleiner als die andere von beiden damit zu alligirenden Zahlen. Jedoch darf er 3) entweder der kleinern oder der gröſsern Zahl gleich seyn. Es seyen z. E. 20. 24. 28. zu alligiren, der Mittelpreis 25: so kann 20 und 24 nicht zugleich mit 25 alligirt werden, weil jede von beiden kleiner ist als 25, folglich diese Zahl nach n. 2) kein wahrer Mittelpreis zwischen 20 und 24 ist. Hingegen können 20 und 28, auch 24 und 28 alligirt werden, weil 25 ein wahrer Mittelpreis zwischen diesen Zahlen ist. 4) Wenn dieses beobachtet wird, so kann man die zu alligirenden Zahlen in einer jeden Ordnung ansetzen, und 5) die Alligation auf verschiedene Art vornehmen. Man mögte z. E. gern eine Mischung von Gewürzen, nehmlich aus Pfeffer, Nägelein, Zimmet, Saffran, Ingber, so einrichten, daß das Pfund für Fl. 7. könnte verlaßen werden; besagte Gewürze aber kosteten in angesetzter Ordnung Fl. 4. 3. 6. 10. 8. Will man nun durch die Alligations-Regel finden, wieviel man von jedem Gewürze nehmen dürfe, wenn ein Pfund von allen zusammen den Mittelpreis Fl. 7 haben soll: so suchet man durch das Subtrahiren der ermeldeten Preise und des Mittelpreises von einander zuerst die Unterscheide, welche den Gewürzen in umgekehrter Ordnung beigeschrieben werden müssen. Diese Alligation aber kann auf verschiedene Weise geschehen. Denn, man kann die Preise Fl. 4. 3. 6. 10. 8. in vorbeschriebener Ordnung alligiren, weil man nur allemahl einen gröſsern und kleinern Preis gegen den Mittelpreis 7 Fl. nehmen darf. Mit den angenommenen Zahlen kann die Alligation auf viererlei Art geschehen. Die erste Art ist, wenn man alligirt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 8. Die zweyte Art ist: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 8. Die dritte Art zu alligiren ist: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 10. Die vierte Art: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 10. Bedeutet (1.) den Pfeffer, (2.) die Nägelein, (3.) den Zimmet, u. s. w. und suchet man wirklich die Unterscheide

durch das Subtrahiren dieser Preise mit dem Mittelpreis 7 Fl; so bekommt man, indem die Unterscheide den Preisen in umgekehrter Ordnung beigesetzt werden, folgende Tabelle, welche vier Classen der Unterscheide angiebt.

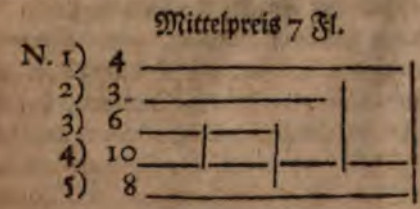
	Fl.	Unterscheide.			
(1)	4	3	1	3	1
(2)	3	1	3	1	3
(3)	6	1	1	3	3
(4)	10	3	4	3.1	4.1
(5)	8	4.1	3.1	4	3
		13.	13.	15.	15.

Die Summe der Unterscheide also bei der ersten und zweyten Art ist 13, und bei der dritten und vierten Art 15. Nun setze man: wie die Summe der Unterscheide 13 oder 15 zu 1 Pfund, so jeder besondere Unterscheid eines jeden Gewürzes, (z. E. aus der ersten Classe derselben: 3. 1. 1. 3. 5.) zu dem unter die Vermischung erforderlichen Gewicht, nehmlich: $\frac{3}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{3}{13}$ $\frac{5}{13}$ u. s. w. Will man auch die Probe hierüber machen, so spreche man weiter: wie die Summe der Unterscheide zu dem Preis von n. 1, 2, 3, 4, 5 (nehmlich Fl. 4, 3, 6, 10, 8.) so der besagte besondere Unterscheid zu dem besondern Preis $\frac{12}{13}$, $\frac{3}{13}$ u. s. w. Folgende Tabelle wird dieses kurz und deutlich vorstellen, welche aber nur die erste Reihe oder Classe von den Unterscheiden der vorhergehenden Tabelle durchgehet, weil man gleich daraus ersiehet, daß man mit den übrigen Classen gar leicht eben so verfahren könne.

	Fl.	Unterſch.	Fl.
N. 1)	4	3	12
2)	3	1	3
3)	6	1	6
4)	10	3	30
5)	8	5	40
		13	13

Nun

Nun machen die Preiſe von $\frac{1}{13}$ oder 1 Pfund 12. 3. 6. 30. 40 Dreyzehntheilchen, oder zuſammengeſetzt $\frac{91}{13}$ Fl. d. i. 7 Fl. alſo den Mittelpreis zuſammen aus, in welchem das Pfund vermiſchter Gewürze verkauft werden ſoll, und folglich iſt die Rechnung richtig. Verfährt man mit der zweyten Claſſe der Unterſcheide in der erſtern Tabelle, auf eben die Art, wie mit der erſten Claſſe in der zweyten Tabelle geſchehen iſt: ſo bekommt man 4. 9. 6. 40. 32, alſo wieder $\frac{8}{1}$ oder 7 Fl. Die dritte Claſſe giebt auf dieſe Art 12. 3. 18. 40. 32, oder $\frac{105}{15}$ oder Fl. 7. Die vierte Claſſe endlich giebt 4. 9. 18. 50. 24, oder $\frac{105}{15}$, oder Fl. 7. Folglich geben alle vier Arten den verlangten Mittelpreis. Eben dieſem verlangten Mittelpreis kann man auch ein Genüge thun, wenn man zwo verſchiedene Claſſen von obiger Tabelle zuſammenſetzet, nehmlich entweder die erſte und vierte, oder die zweyte und dritte Claſſe derſelben; das heißt, man kann auch einen jeden geringern Preis mit jedem höhern alligiren; wie man ſich aus folgender Tabelle vorſtellen kann:



Das heißt 4 und 10, auch 4 und 8; 3 und 10, auch 3 und 8; 6 und 10, auch 6 und 8, geben die beigeſetzten Unterſcheide. Nun multiplicire man wieder die zu alligirenden Zahlen mit den Unterſcheiden: ſo bekommt man 16. 12. 24. 80. 64 Acht und zwanzig-Theile, d. i. zuſammen $\frac{196}{28}$, oder, 196 dividirt mit 28, 7 Fl.

Der

Der Mittelpreis wird zuweilen nicht gegeben, läßt ſich aber leicht finden. Man theilet z. E. unter 11 Arme eine Summe von 99 Fl. aus. Eine Claſſe bekommt 12 Fl., die andere 8 Fl., die dritte Claſſe 5 Fl. Frägt ſich, wieviel ſind Arme in jeder Claſſe, oder wieviel bekommt eine jede Claſſe? Hier mus man erſt den Mittelpreis finden, indem man anſetzt: wenn 11 Arme 99 Fl. bekommen, ſo bekäme 1 Perſon (nehmlich bei gleichen Theilen) 99 Eilftheilchen, d. i. 99 mit 11 dividirt, oder 9 Fl. folglich iſt 9 Fl. der Mittelpreis. Hernach verfährt man, wie oben angezeigt worden:

Claſſen.	Fl.	Unterſch.	Perſ.
N. 1)	12 —	1. 4 oder	5
2)	8 —	3 —	3
3)	5 —	3 —	3
		Summe der Unterſch.	11

Denn 12 Fl. 5 mahl ſind 60; 8 Fl. 3 mahl 24; 5 Fl. 3 mahl 15 Fl. Nun machen 60, 24 und 15 Fl. zuſammen 99 Fl. aus. Die Summe der Unterſcheide 11 iſt demnach hier der Anzahl der Perſon gleich.

Alliopraſum, Allium ſativum alterum, ſive Alliopraſum, caulis ſummo circumvoluto, C. B. P. 73. Allium (*Scorodopraſum*) caule planifolio, bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, ſtaminibus tricuspidatis, LINN. *Hort. Vpſal.* 77. Allium ſphærocephalum. Allium porrinum, Gr. Ophioſcordon, Fr. Rocambole, oder Roquembole, Ail-Porreau; T. Rocambole, Rocken-Bolle, Rockenbol, Schlangen-Knoblauch, Acker- oder Feld-Knoblauch, Aber-Knoblauch, Abrauch, Welſcher Knoblauch, iſt eine Art von Knoblauch, welchen Einige auch Spaniſchen Knoblauch (Ail-d'Eſpagne) und Spaniſche Schalotte (Echalotte d'Eſpagne) nennen. Die Wurzel iſt ein dem gemeinen Knoblauch ähnlicher Knollen (Bulbus.) Der Stengel wird ungefähr zween Schuh hoch. Die

Blät-

Blätter, welche zuerſt hervortreiben, gemeiniglich an der Zahl fünf, ſind platt wie die am Lauche (Porrum,) und haben einen vermiſchten Lauch- und Knoblauch-Geruch. Sie umſchließen den Stengel bis zu einer gewiſſen Höhe, begeben ſich nachher los, und ſchlagen ſich nach der Erde zurück. Der obere Theil des Stengels iſt nackend, grün, glatt, bieget ſich, machet eine oder zwo Schnecken-förmige Wendungen, und endiget ſich mit einem Kugelrunden Kopf, welcher in einer weißlichen, wie ein Horn verlängerten Schneide, deren äuſſerſtes Ende einen Schnabel formiret, ſtecket. Wenn ſich dieſer Kopf öffnet, ſiehet man kleine Knollen oder Zwiebeln, welche anfänglich Purpur-farbig ſind, nachher aber weißlich werden, und mit Blüthen, wie beim Knoblauch, untermiſcht ſind. Dieſe Zwiebelchen ſind die Frucht oder der Saamen.

Zu Paris wird die Rockenbolle öfters mit der Schalotte verwechſelt, da es doch zwo ganz unterſchiedene Gewächſe ſind.

Die Rockenbolle wird ſowohl von den aus der Erde genommenen und zertheilten Zwiebeln, welche man im Frühjahr wieder einſetzet, als auch von denen, welche in der Höhe an dem Saamenſtengel wachſen, vermehret. Alle diejenigen Zwiebeln, welche man wieder einſetzet, tragen keine Frucht, vornehmlich, wenn ſie klein ſind; alsdenn aber pflegen die neuen Knollen, welche ſie hervorbringen, weit ſtärker zu ſeyn, als an denenjenigen, welche Frucht tragen.

Der Saame bringt in demſelben Jahre ein rundes Zwiebelchen, von der Größe einer Haſelnuß, welches man im Julius herausreißet, und im folgenden Frühjahr wieder einſetzet, da es denn weit ſchönere Köpfe, als die von den Knollen ſelbſt hervorgebrachten, trägt.

Die Frucht iſt gemeiniglich in unſern Küchen gebräuchlicher, als die Knolle; und weit lieblicher, als der Knoblauch. Man gebrauchet ſie bisweilen auch in der Medicin.

* Die-

* Dieſer Knoblauch wird deswegen Schlangen-Knoblauch genennet, weil ſich ſeine aufſchießende Saamenſtengel zurück nach der Erde, und wiederum mit der Capſel in die Höhe ſchlingen, und mit ihrem Wachstum die Figur einer gekrümmten Schlange, oder eines Poſthorns, machen; und unterſcheidet ſich übrigens von dem gemeinen Knoblauch darinn, daß er, nächſt den Zehen (Zieben), aus welchen die Wurzel beſtehet, oben auf dem Stengel einen Büſchel von vielen kleinen Zwiebeln, oder Zwiebelbruten, trägt, die etwa ſo groß, als eine große Erbſe ſind. Dieſes iſt der Saamen davon, und zugleich dasjenige, was man in der Küche brauchet.

Die Saamen-Zwiebelchen müſſen, beſonders, wo trockener Boden iſt, 14 Tage nach Michaelis einen halben Schuh weit von einander, geſteckt werden. Wenn das Kraut gelb, und die obern Zwiebeln dürre ſind und ausfallen wollen, ſo iſt es Zeit, daß man die Köpfe zuerſt abſchneidet und ſammelt; hernach werden die in der Erde ſtehenden Zwiebeln auch ausgehoben, und ebenfalls wie andere Zwiebeln auf einen lüftigen Boden gebracht, und aufgehoben.

Den Winter über ſchaffet man ſie an einen Ort, wo ſie nicht erfrieren können.

Wenn man eine von den kleinen Saamen-Zwiebelchen von einander ſchneidet, und bey dem Eſſen den Teller damit beſtreichet, ſo bekommt die darauf gethane Brühe gleich einen andern Geſchmack. Es iſt dieſer Knoblauch zum Spicken der Schöpskeulen oder anderer Braten viel beſſer, als der gemeine, weil er nicht ſo einen übeln Geruch, als dieſer, verurſachet, und ſein Geſchmack nicht ſo durchdringend, ſondern viel gelinder, iſt.

Allium, T. Knoblauch, Knobloch, Knuffloch, Fr. Ail, eine knolligte Pflanze, deren Knolle oder Zwiebel ſcharf iſt, und einen ſtarken Geruch hat. Die Blumen ſtellen einen Strauß vor, und ſind klein. Jede beſte-

het aus sechs Blättern, in deren Mitte sich ein kurzer dreyeckiger Eierstock befindet, der einen einzelnen Griffel unterstützet, welcher oben eine spitzige Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine zugerundete dreyeckige Capsel, die sich in drey Theile öffnet, und drey mit schwärzlichen und rundlichen Saamen angefüllte Zellen hat.

Es giebt drey Arten von Knoblauch, der zu den Küchengewächsen gehöret. Die erste ist der gemeine **Acker- oder Feld-Knoblauch**, Allium sativum, C. B. P. Allium vulgare & sativum, J. B. mit einem grünen, länglichen, ganzen und platten Blatte. In der Mitte der Blätter kommt ein anderthalb oder zwey Fuß hoher, runder, seiner ganzen Länge nach glatter, und inwendig hohler, Stengel hervor, an dessen Obertheile sich die Blume befindet, welche in einem doppelten weißen Häutchen eingehüllt ist, aus welchem, wenn es sich öffnet, die einen Straus vorstellenden lilienartigen Blümchen hervorkommen. Das Pistill stehet in jeder Blüthe in der Mitte, und wird eine runde Frucht von der Größe einer Erbse, die von aussen purpurfarbig, da hingegen das Fleisch inwendig weiß, und mit den Zehen oder Zieben der Wurzel von gleichem Geschmacke und Geruche ist, und die in drey Fächer abgetheilt, und voll schwarzer runder Kerne ist. Die Wurzel oder Zwiebel nennet man den Kopf oder das Haupt, und es bestehet dieselbe aus verschiedenen Zehen, (Zieben oder Zunken, Fr. Gousses oder Côtes,) welche, außer ihren besondern Häuten, noch mit verschiedenen gemeinschaftlichen, weissen und in das Purpurfarbige fallenden Häuten bedeckt sind, welche alle Zehen mit einander einschließen, und einen ungleichen Kopf darstellen, dessen unterster Theil mit Fasern stark besetzt ist.

Die zweyte Sorte ist die **Rocambole**, wovon bereits unter dem vorhergehenden Artikel Alliastrum gehandelt worden ist.

Es

Es giebt noch eine dritte Sorte, Allium sphærico capite, folio latiore, sive Scorodoprasum alterum, C. B. welche aus der Levante kommt. Dieser Knoblauch ist größer, als der gemeine, und hat ein größeres und breiteres Blatt. Die Pflanze ist stärker, und die Zwiebel dicker, und formiret bisweilen nur einen einzigen, insgemein rundlichen Kopf, wiewohl auch Zwiebelbruten rings herum wachsen. Er schmecket schärfer, als die andern Sorten. Der Stengel ist vier oder fünf Spannen lang, gerade und stark, und endiget sich in einen Büschel von Blümchen, in Gestallt eines Waldhorns. Auf diese Blumen folgen keine Saamen. Er werden gemeiniglich mit Salaten versetzet. Er wird bloß durch die Zwiebelbruten fortgepflanzt, und ist ungemein dauerhaft.

Die Cultur des Knoblauchs wird in den südlichen Provinzen Frankreichs sehr stark getrieben, woselbst man ihn nicht nur an andern Speisen, sondern auch roh mit Brod, genießet. Einige essen ihn im Frühjahr alle Morgen, mit Brod und frischer Butter, als ein Vorbauungsmittel gegen alle Krankheiten im ganzen Jahre.

An vielen Orten gebrauchet man seine annoch zarte Blätter unter Ragouts, und zur Versetzung mit Salaten.

Sobald der Knoblauch in Saamen zu schießen anfängt, bedienet man sich nur der vor der Zeit aus der Erde genommenen Zieben.

Eine Quantität Knoblauch an die Aeste eines Baumes gehangen, soll die Vögel verjagen, und abhalten, daß sie den neuen Früchten nicht schaden.

Wenn man die Kerne im Frühjahr aussäet, so werden daraus kleine Zwiebeln, welche, wenn sie das folgende Jahr umgepflanzt worden sind, wachsen, und ordentlich eine junge Zwiebel ansetzen. Allein, man thut dieses selten.

Gemei-

Gemeiniglich ſondert man die Zieben der Zwiebel, deren an der Zahl 12 oder 15 ſind, ab, und verpflanzet ſie im März auf zubereitete Langbeete, nach allen Seiten vier Zoll weit von einander, und drey Zoll tief.

Man kann auch die Beete der großen Zwiebeln und Zipollen damit einfaſſen; nur mus der Keim in die Höhe kommen. Dieſe Pflanze erfordert keine andere Zubereitung; jedes Land, jeder Himmelsſtrich iſt ihr anſtändig, eines mehr, das andere weniger; und wenn man ſie einmahl gepflanzet hat, überläßt man ſie, ſo zu reden, dem guten Glücke. Der Keim kommt in wenig Tagen hervor, und nachdem er etliche Blätter getrieben hat, wächſt die Ziebe aus, ohne daß ſie einen Stengel treibet; nachmahls wenn die Blätter welk werden, nimmt man ſie heraus.

Man will angemerkt haben, daß der Knoblauch ſelten zwey Jahre nacheinander auf ein und eben demſelben Lande gut fortkomme.

Der breitblätterige wilde, Wald- Hunds- oder Waſſer-Knoblauch, Allium latifolium paluſtre, MORIS. *hiſt.* 2. p. 388; Allium ſylveſtre latifolium, BAVH. *pin.* 74. Allium vrſinum bifolium vernum ſylvaticum, BAVH. *pin.* 2. p. 565. Allium foliis lanceolatis, ſcapo nudo ſemicylindrico, bulbo ſetis obvallato, LINN. Arctoſcorodon, Fr. Ail des ours oder des bois, hat in Anſehung ſeiner Blätter eine ſtarke Aehnlichkeit mit den Maiblumen; jedoch ſind ſie weder ſo glänzend, noch ſo dick, und riechen, zwiſchen den Fingern zerquetſcht, wie der Acker- oder Feld-Knoblauch. Er blühet im April und Mai. Seine Zwiebel iſt einfach, länglich, in Geſtalt einer Spindel, und mit einer dünnen Haut überzogen. Man gebrauchet ihn in den Gebirge-Gegenden, in der Peſt, und die hartnäckigſten Geſchwulſten zur Vereiterung zu bringen. Auch reibet man den Pferden die Zähne damit, um ihnen

Appetit zu erwecken; oder hacket ihn klein, und menget ihn unter ihr Futter.

Der Alpen-Knoblauch (Ail des Alpes), Allium montanum latifolium maculatum, C. B. P. 74. ist um deswillen berühmt, weil man ihn, wenn er frisch ist, anstatt der Spieke (Spica Nardi) zu gebrauchen pfleget. Siehe Victorialis.

* Der Knoblauch, heißt eigentlich Knopf- oder Kopf-Lauch, Porrum capitatum, globosum, bulbosum, weil die Wurzel einem Knopfe oder Kopfe gleich ist, und der Geruch, Geschmack und Wirkung, mit dem Lauch übereinstimmen. Er wird zwar, wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, indem man sich sonst nicht unterstehet, wenn man etwas, welches nur im geringsten wie Knoblauch riecht, gespeiset hat, unter die Leute zu gehen; er ist aber nichts desto weniger, wegen seines herrlichen Nutzens in der Arzeney und Oeconomie, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarf keinen so sonderbar zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bei dürrer Zeit genetzet wird, so ist es schon genug, und der Knoblauch stinket alsdenn nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschiehet durch die Zehen, wovon man die gröstten und die auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurzeln herum hangen, entweder im März oder April, oder zu Ende des Herbstes, zween Zoll tief, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weise in die Erde einsetzet, die übrigen kleinen Zehen aber entweder in die Küche oder zur Arzenei gebrauchet. Die Spihe muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was vor welcher es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der in zunehmendem Mond gepflanzte Knoblauch, wider anderer Wurzeln Gewohnheit, viel besser gedeihen und merklich

lich gröſſer, als gewöhnlich, werden ſoll; da hingegen der im abnehmenden Mond eingelegte, einen ſchwächern Geruch und kleinere Häupter bekomme. Er erfordert auch ſonſt keine beſondere Pflege und Wartung, als daß er nur den Frühling und Sommer hindurch mehrmahls will gejätet und von allem Unkraut geſäubert ſeyn, weil er nicht gern andere Gewächſe neben ſich leidet. Wenn er wohl gewachſen iſt, wird er um Johannis zuſammengeknüpft, oder wie in einen Knoten geſchlungen, damit er, wie die Zwiebeln, deſto mehr in Häupter, und nicht in das Kraut, wachſen könne. Auf Galli wird er im abnehmenden Mond ausgehoben, und die Häupter ſogleich an die warme Sonne geleget, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünſte, und man ſolche hernach deſto länger unverfault erhalten könne. Wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, ſo halten ſie ſich gleichfalls lange. Etliche binden ſie Büſchel-weiſe zuſammen, und hängen ſie an einem ſchattigen trockenen Orte auf; Andere hängen ſie eine Zeitlang in den Rauch; wiewohl dieſe letztern zum Verſetzen ſodenn untauglich werden. Wenn ſtarke Fröſte heran nahen wollen, müſſen ſie, eben ſowohl wie andere Zwiebeln, in einer verwahrten Kammer aufgehoben werden.

Die merkwürdige Erſcheinung, da der Geruch der Roſen davon verbeſſert wird, wenn man an den Fuß eines Roſenſtockes Knoblauch pflanzet, hat dem Profeſſor der Weltweisheit zu Piſa, Herrn Carl Taglini, zu einer gelehrten Abhandlung: ſe l'Aglio trapiantato al pié del Roſaio poſſa conferire alla Roſa un maggior fragranza, im zweyten Briefe ſeiner im Jahr 1747 in 4. ans Licht getretenen Lettere ſcientifiche ſopra vari dilettevoli argomenti, Gelegenheit gegeben. Er hat es verſchiedenemahl verſucht, den Geruch der Roſen durch den Knoblauch zu verbeſſern; allein, es iſt ihm nie gelungen.

Nichts deſto weniger läugnet er die Möglichkeit der Sache nicht, weil ſie verſchiedene genaue Beobachter, z. E. der Abt Vallemont, in ſeinen Curioſités de la nature & de l'art, Th. I, S. 128, bekräftigen. Der Nahrungsſaft des Roſenſtrauches wird in dieſem Falle aus Säften formiret, welche die Knoblauchspflanze ſowohl als auch der Roſenſtrauch ſelbſt, aus der Erde und Luft herbei gezogen hat. Folglich kann durch dieſe Verbindung der daraus entſtehende Geruch der Roſe ſanfter oder feiner, und die ausdünſtenden riechbaren Theilchen können angenehmer oder kräftiger gemacht werden. Vielleicht wird auch der Saft des Roſenſtrauches ſchon dadurch unmittelbar feiner, daß er ſich mit dem Safte des Knoblauchs vermiſchet, weil die Wurzeln einander ſo ſehr nahe ſind. Dieſe Vermiſchung kann leicht eine beſondere Gährung verurſachen, welche den Saft des Roſenbaums reiniget, oder ihm einen ſchnellern Umlauf giebt, und die riechbaren Theile ſeiner Blumen geſchickt machet, den Geruch lebhafter zu reizen. Man kann endlich auch annehmen, daß die ſehr ſubtilen in der Luft zerſtreueten Ausdünſtungen des Knoblauchs in die Zwiſchenräume des Roſenſtrauchs hineindringen, ſich mit deſſen Nahrungsſafte vermiſchen, und ihn ſubtiliſiren und verbeſſern.

Das Vorgeben, daß dem Magnet ſeine Kraft, das Eiſen an ſich zu ziehen, entzogen werde, ſobald man ihn mit Knoblauch reibet, wie Caſſianus, Plinius und Plutarch berichten, findet man in JOSEPHI LANZONI obſ. de magnetis virtute non interrupta ab allii ſucco, in den *Ephemerid. Nat. Cur.* Dec. III. A. I. obſ. 43, widerlegt.

Insgemein iſt der Knoblauch, wegen ſeines unerträglichen Geruchs, vielen unbequem, wie man denn Exempel hat, daß Einige von deſſen Geruch ohnmächtig geworden ſind. Jacob von Forle, ein Arzt, ward durch den Geruch vom Knoblauch nicht anders entſtellet, als

wann

wann er eine giftige Luft eingezogen hatte; darum pflegte man bei den Griechen zu verbieten, daß niemand in den Tempel der Götter gehen durfte, der Knoblauch gegessen hatte. Dem ohngeachtet ist derselbe, wie auch die Zwiebeln, von den abgöttischen und abergläubischen Egyptiern für einen Gott gehalten worden, wie Plinius, B. 19, Cap. 6 meldet: darum verspottet sie auch Juvenalis, weil er saget, daß es wohl ein heiliges Volk seyn müsse, in dessen Gärten die Götter wachsen.

Daß der Knoblauch schon von den ältesten Zeiten an, und insonderheit von den Egyptiern, zur Speise vorzüglich ausgewählt worden sey, beweiset das Murren der Kinder Israel in der Wüsten über das Manna, und ihre bezeugte Lüsternheit nach diesen Egyptischen Gerichten. Diejenigen scheinen daher Beifall zu verdienen, welche behaupten, daß die Egyptischen Zwiebeln und Lauch viel herrlicher, schmackhafter und größer gewesen, als die unsrigen. Doch ist bei den heutigen Juden der stete Gebrauch auch unserer einländischen, und die Begierde darnach, noch allgemein. Ob dieses noch ein Erbgut aus Egypten sey, oder ob sie es Gesundheits und deswegen thun, weil sie diejenigen Dinge, welche in dem Talmud gepriesen worden, sehr hoch achten, läßt sich so leicht nicht entscheiden. Es scheinet aber beides gemeinschaftlich der Bewegungsgrund darzu zu seyn. Wenigstens ist gewiß, daß sie, so lange das gelobte Land ihr Vaterland war, dergleichen Gewächse häufig darinnen gepflanzt haben. Zum Zeugniß hiervon ist schon dieses genug, daß selbst gewisse Arten von denen Städten, wo sie am meisten gepflanzt wurden, ihre Beinahmen erhielten, und daß dieselben zum Theil noch bis auf uns gekommen sind, wie z. E. Ascalonia, von Ascalon, welche bei uns insgemein Schalotten genannt werden, (siehe Cepa Ascalonia) und Getæa von Geta. Desgleichen zeiget die Erfahrung, daß eben von denjenigen Eigenschaften, welche in dem Talmud von dem Knoblauch

gepriesen werden, sich die Wirkung bei dieser Natur klärlich äussere.

Die Kraft des Knoblauchs ist dermaßen penetrant, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thier etwas Knoblauch giebt, das Fleisch davon einen Geschmack bekommt. Die Juden selbst, ja ihre Häuser und Kleider, sind an einem starken Geruche kennbar, der von ihrem beständigen Gebrauche des Knoblauchs herrühret. Es mögte auch hiervon das herrühren, was man in einigen Gegenden behauptet, daß, wenn man einem Pferde Knoblauch allein giebt, die übrigen bei ihm stehenden abnehmen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, machet den Wein zu Essig.

Der Knoblauch ist, nach des **Durantes** Versicherung, den Nattern dermaßen zuwider, daß sie, wenn sie zu solchen Wurzeln gebracht werden, in einen so tiefen Schlaf fallen, daraus sie nimmermehr wieder erwachen. Es werden auch die Maulwürfe aus den Gärten verjaget, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher stecket. Kleingeschnittene Knoblauchszwiebeln, werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern im **Leipz. Intell. Bl.** angepriesen. Den Gebrauch des Knoblauchs zur Vertreibung der Erdflöhe und Kornwürmer, werde ich unter den Artikeln: **Erdfloh** und **Kornwurm** zeigen, und von demselben, als einem Präservativ gegen die Hornviehseuche, bei Gelegenheit der Viehseuche handeln.

Hühner, die den Zipf oder Pips haben, curiret man, indem man ihnen die Zungen mit Knoblauch reibet; und überhaupt ist derselbe ein Ingrediens bei vielen Roß- und Vieh-Arzeneien.

Es ist beinahe eine allgemeine Meinung, daß der Knoblauch einer der stärksten Gegengifte und ein sicheres Bewahrungsmittel wider die böse Luft sey. Man führet

einen

einen Kopf davon bei sich in der Tasche, und nimmt eine Ziebe in den Mund, wenn man einen Kranken zu besuchen verbunden ist. Ueberhaupt hat er in allen giftigen Krankheiten, und sonderlich wider die Pest, große Kraft und Wirkung. Bökel sagt, in der Hamburgischen Pestordnung, daß die Ungarn zur Zeit der Pest kein gewisser Mittel haben, als den Knoblauch, indem er die Körper der Menschen trocknet und zu keiner Fäulung kommen läßt. Ein gewisser berühmter Arzt half denenjenigen, welche die Pest hatten, durch kein anderes Mittel, als daß er sie durch zwo Unzen Meth (Hydromel), in welchem er Knoblauch kochte, zum Schwitzen brachte. Er stillet die Colik oder das Bauchgrimmen, so von Winden herkommt; treibet den Gries und Harn, lindert die Steinschmerzen, und widerstehet bösartigen Säften; man läßt etliche Zieben davon in Milch kochen, und trinket dieselbe, oder man kann auch dieses Decoct zu einem Clystier gebrauchen. In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern, bei abnehmendem Mond, Morgens und Abends einen Trunk gegeben, oder Pflaster-weise mit Butter oder Feigbohnenpulver auf den Magen und Nabel gelegt, tödtet die Spulwürmer und treibet sie mächtig aus. Er erwärmet den Magen, und erwecket den Appetit wieder, ist auch zugleich eine Herzstärkung. Das heftige Bauchschneiden stillen einige Gläser laues Wasser, worein man eine Ziebe gehackten Knoblauch geworfen hat, sehr geschwind. Er ist auch denen, welche den Scharbock haben, desgleichen Gelb- und Wassersüchtigen, dienlich, wenn sie denselben als eine Infusion in einem halben Nößel blanken Wein einnehmen, und dazu ist eine einzige Ziebe schon hinlänglich; allein, man nimmt deren drey, wenn man ihn lieber in einem Nößel abgekochter Milch einnehmen will. Er erwärmet die erkältete Brust, und bekommt mit Honig den Hustenden und Engbrüstigen sehr wohl. Man bereitet auch einen Knoblauch-Syrup,

gepriesen werden, sich die Wirkung bei dieser Natur klärlich äussere.

Die Kraft des Knoblauchs ist dermaßen penetrant, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thier etwas Knoblauch giebt, das Fleisch davon einen Geschmack bekommt. Die Juden selbst, ja ihre Häuser und Kleider, sind an einem starken Geruche kenntbar, der von ihrem beständigen Gebrauche des Knoblauchs herrühret. Es mögte auch hiervon das herrühren, was man in einigen Gegenden behauptet, daß, wenn man einem Pferde Knoblauch allein giebt, die übrigen bei ihm stehenden abnehmen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, machet den Wein zu Essig.

Der Knoblauch ist, nach des Durantes Versicherung, den Nattern dermaßen zuwider, daß sie, wenn sie solchen Wurzeln gebracht werden, in einen so tiefen Schlaf fallen, daraus sie nimmermehr wieder erwachen. Es werden auch die Maulwürfe aus den Gärten vertrieget, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher stecket. Kleingeschnittene Knoblauchszwiebeln, werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern im Leipz. Intell. Bl. angepriesen. Den Gebrauch des Knoblauchs zur Vertreibung der Erdflöhe und Kornwürmer, werde ich unter den Artikeln: **Erdfloh** **Kornwurm** zeigen, und von demselben, als einem Präservativ gegen die Hornviehseuche, bei Gelegenheit der Viehseuche handeln.

Hühner, die den Zipf oder Pips haben, curiret man, indem man ihnen die Zungen mit Knoblauch reibet; überhaupt ist derselbe ein Ingrediens bei vielen Roß- Vieh- Arzeneien.

Es ist beinahe eine allgemeine Meinung, daß Knoblauch einer der stärksten Gegengifte und ein sicheres Bewahrungsmittel wider die böse Luft sey. Man

einen Kopf davon bei sich in der Tasche, und nimmt eine Ziebe in den Mund, wenn man einen Kranken zu besuchen verbunden ist. Ueberhaupt hat er in allen giftigen Krankheiten, und sonderlich wider die Pest, große Kraft und Wirkung. Bökel sagt, in der Hamburgischen Pestordnung, daß die Ungarn zur Zeit der Pest kein gewisser Mittel haben, als den Knoblauch, indem er die Körper der Menschen trocknet und zu keiner Fäulung kommen läßt. Ein gewisser berühmter Arzt half denenjenigen, welche die Pest hatten, durch kein anderes Mittel, als daß er sie durch zwo Unzen Meth (Hydromel), in welchem er Knoblauch kochte, zum Schwitzen brachte. Er stillet die Colik oder das Bauchgrimmen, so von Winden herkommt; treibet den Gries und Harn, lindert die Steinschmerzen, und widerstehet bösartigen Säften; man läßt etliche Zieben davon in Milch kochen, und trinket dieselbe, oder man kann auch dieses Decoct zu einem Clystier gebrauchen. In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern, bei abnehmendem Mond, Morgens und Abends einen Trunk gegeben, oder Pflaster-weise mit Butter oder Feigbohnenmulver auf den Magen und Nabel gelegt, tödtet die Spulwürmer und treibet sie mächtig aus. Er erwärmet den Magen, und erwecket den Appetit wieder, ist auch zugleich eine Herzstärkung. Das heftige Bauchschneiden stillen einige Gläser laues Wasser, worein man eine Ziebe gehackten Knoblauch geworfen hat, sehr geschwind. Er ist auch denen, welche den Scharbock haben, desgleichen Gelb- und Wassersüchtigen, dienlich, wenn sie denselben als eine Infusion in einem halben Nößel blanken Wein einnehmen, und dazu ist eine einzige Ziebe schon hinlänglich; allein, man nimmt deren drey, wenn man ihn lieber in einem Nößel abgekochter Milch einnehmen will. Er erwärmet die erkältete Brust, und bekommt mit Honig den Hustenden und Engbrüstigen sehr wohl. Man bereitet auch einen Knoblauch-Syrup,

rup, wenn man ein halb Pfund zerschnittenen Knoblauch nimmt, ein Nößel kochendes Wasser darauf giesset, es in einem verdeckten Geschirr zwölf Stunden lang stehen läßt, durchseiget, und nachher soviel Zucker oder Honig darzu thut, daß es dick wie ein Syrup wird; dieser wird in Husten, wobei zäher Schleim ist, in Engbrüstigkeit und Wassersucht gebraucht; die Dosis ist ein oder zwey Speiselöffel voll auf einmahl, zwey- oder dreymahl des Tages. Der Knoblauch befördert auch die Verdauung; und arbeitsame Leute, sowohl zu Lande als zu Wasser reisende Personen, Soldaten, Schnitter, Mäher und Holzhauer, u. d. gl. welche sich öfters mit groben und harten Speisen nähren, viel trocken Brod essen, bisweilen zur Sommerszeit in der Hitze großen Durst leiden, oder viel rohes, verdorbenes, unreines und ungesundes Wasser, oder anderes schädliches Getränk trinken müssen, thun sehr wohl, wenn sie Knoblauch genießen, indem derselbe die schlechte Beschaffenheit des Wassers verbessert, sie vor den Würmern bewahret, auch verhütet, daß solches dem Magen und Gedärmen nicht schade, noch die Adern verstopfe; und eben deswegen hat ihn Galen den Theriak der Armen genannt. Vater, in seiner diss. de morbis navigantium, bezeuget, daß, wenn die Bootsknechte nicht soviel Knoblauch aßen, sie öfters die Läusesucht bekommen, oder gar von den Läusen gefressen werden würden. Wider den Biß und Stich der Spinnen, Scorpionen, Schlangen und wütender Hunde, hilft er inn- und äusserlich.

Was insbesondere den äusserlichen Gebrauch betrifft, so ist ein ganzer Kopf in einem Mörsel gestoßen, zu einer Salbe gemacht, und nach und nach mit ein wenig Baumöl begossen, ein kräftiges Zertheilungsmittel für die kalten Feuchtigkeiten, desgleichen für die Geschwulst der Füße; auch ziehet derselbe, wenn man ihn in Wasser siedet, und die geschwollene Beine Morgens und Abends warm damit wäscht, die Geschwulst aus. Mit

Salz

Salz oder Salpeter gestoßen, und auf den Nabel warm gelegt, lindert er die Schmerzen der Colik. Man bedienet sich der davon mit Oel bereiteten Salbe auch den Krebs zu stillen, und nennt dieses Teufelsenf. Eben dieselbe tödtet auch die Würmer, wenn man sie auf den Nabel schmieret. Der Knoblauchssaft mit Honig und frischer Butter, oder Schweineschmalz vermischt, heilet den Grind und die hartnäckige Krätze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weinessig vermischet, oder mit frischer Butter und gekochtem Eidotter zu einer Salbe gemacht wird, die Läuse und Nisse. Eine gestoßene und in Stücke zerschnittene Ziebe Knoblauch, wenn man sie in die Ohren stecket, oder mit Sauerteig auf den Ellenbogen oder auf den Puls derselben Seite gebunden, oder nur hinter die Ohren gelegt, stillet die Zahnschmerzen. Zu einem Brei gemacht und umgeschlagen, heilet er die zerquetschten Nägel an Händen und Füßen, und ziehet auch Splitter von Holz oder Glas aus den Wunden. Mit Honig vermischt und aufgestrichen, vertreibet er die blauen Mähler vom Stoßen oder Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermähler. Knoblauch, so stark als möglich, gequetscht, mit gröblich geschnittner Klettenwurzel und Kuchensalz vermischt, und zu einem Pflaster gemacht, ist ein herrliches Mittel wider den Biß toller Hunde, sowohl bei Menschen, als auch vornehmlich bei Schafen, wenn man es auf den Biß leget, und wenigstens eine Woche hindurch, täglich erneuert. Ein Quentgen zerstoßenen Knoblauch mit eben soviel Theriac und ein wenig Spinnengewebe zu einem Teig gemischt, und um das Gelenk der Hand gebunden, ein oder zwey Tage getragen, hebet zuweilen bei einigen das Fieber. Mit ein wenig Saffran zerstossen, und auf das erste Glied des Mittelfingers, nebst der Hand, 24 Stunden gebunden, ziehet gar heftig, und vertreibet ebenfalls das Fieber. Knoblauch mit Althäsalbe oder Schweinfett vermengt, und des Abends,

wenn man schlafen gehen will, unter die Fußsohlen fein warm gerieben, und mit warmen Tüchern verbunden, vertreibet den Husten, die Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Der Saft, wenn die Glieder damit gerieben werden, hebet die scorbutische reißende Gicht. Knoblauch den Kindern an den Hals gehängt, soll sie vor Zauberei bewahren. Wenn man den Knoblauch des Morgens nüchtern zerkauet, und den Kindern, wenn sie die Pocken bekommen sollen, den Dampf davon in die Augen gehen läßt, verhütet er, daß sie die Pocken nicht in die Augen bekommen; es mus aber gleich im Anfange, und etliche Tage nach einander, geschehen. Der Knoblauch, in weiß Lilien- oder Lein-Oel geröstet, und warm über die Eitergeschwüre gelegt, zeitiget und öffnet dieselben. Die Asche von Knoblauch heilet böse offene Schäden, wenn sie darein gestreuet wird. Etwas Besonderes von seinen Eigenschaften ist noch, was die Acta Erudit. Lipf. v. J. 1693, S. 150 bezeugen, daß er für den Schlucken helfe, wenn entweder diejenige Person selbst, welche damit geplagt, und dieser Sache unwissend ist, oder auch eine andere hinzugekommene, etwas davon in der Hand halte.

Uebrigens mus man, nach der Meinung des Herrn Geoffroy, wohl in Acht nehmen, daß alle diese Zubereitungen des Knoblauchs, sie mögen nun äusserlich oder innerlich gebraucht werden, bei gewissen Fällen nicht Statt finden, als: wo ein Fluß von einer zähen und scharfen Feuchtigkeit, Blutspeien, eine große innerliche Hitze und eine Wallung des Geblüts ist, und daß er hagern, hitzigen und trockenen Naturen, Podagristen, schwangern Frauen, und denen mit der Venusseuche Behafteten, nicht zum Besten bekommt.

Von den Köchen wird der Knoblauch zu unterschiedlichen Gebratenem, sonderlich zu den Hammelbraten oder Schöpskeulen, gebraucht, auch zu andern Speisen genommen. Man nimmt die Keule, leget sie drey Tage

in Eſſig und Salz, thut ſolche alsdenn heraus, ſtreuet Pfeffer und Nägelein darauf, bratet ſie am Spieße, und wenn ſie halb gar iſt, ſo ſpicket man ſie mit Knoblauch; oder ſchneidet auch Knoblauch klein, thut ſolchen in einen Topf mit Fleiſchbrühe und Eſſig, nebſt Nägelein, läßt es ſieden, und gießt es über den Braten.

Nach genoßenem Knoblauch kann der widrige Geruch gemäßigt und vertrieben werden, wenn man Zimmet, Zittwerwurzel, Nelken, Anis- oder Fenchel-Saamen, Kümmel, eine rohe Bohne, oder Peterſilie, in dem Munde zerkauet, oder einen friſchen Apfel, oder die Mangold-Wurzel, ſo in Kohlen gebraten worden, darauf iſſet. Einige wollen des Knoblauchs übeln Geruch im Bauen abhelfen, wenn ſie ihn einlegen, und zu ſeiner Zeit ausgraben, wenn der Mond gar nicht auf dem Horizont iſt.

Soldaten ſollen die Gewohnheit haben, wenn ſie gern ihren Abſchied haben mögten, ſich von ihren Cameraden Knoblauch in den Hinterleib einhauchen oder einblaſen zu laßen, um ein übles Anſehen ſich zu verſchaffen.

* * *

Das Allium urſinum, welches bei den Gothländern Rams genannt wird, wächſt ſehr häufig an der Gebirge abhängenden Seiten, auch in den Thälern, und in Beſchirmung einigen Waldes. Da man geſehen hat, daß dieſes Gewächs in den Gebüſchen kein Gras um ſich leide, haben einige Bauern in Schweden angefangen, es in die Küchengärten zu pflanzen, wo es allerlei Unkraut vertilget. Das Vieh frißt es begierig, befindet ſich dabei ſehr wohl, und wird ſehr fett davon. Wenn daher die Norweger anzeigen wollen, daß das Vieh gute Weide habe, ſo ſagen ſie, es freſſe Rams. Doch hat es die Unbequemlichkeit, daß die Milch davon einen Knoblauchgeſchmack bekommt.

Allium, Moly dictum, ſiehe Moly.

Allium non bulboſum, ſiehe Alliaria.

Allium porrinum, ſiehe Alliopraſum.
Allium ſativum alterum C. B., ſiehe Alliopraſum.
Allium Victorialis, Allermannsharniſch; ſiehe Victorial
Allium umbelliferum pratenſe, Ampelopraſum, Porru
ſylveſtre vinearum, ſiehe unter Porrum.
Allmanden, Allmandgüter, Allmeinden, Allme
ten; ſiehe Gemeinheiten.
Allmoſen, ſiehe Armen-Anſtallten.
Alluvio, ſiehe Anlage.
* Allmadie, ein kleiner Kahn oder ein Fahrzeug, et
vier Klaftern lang, mehrentheils von Birkenrinde
macht, deſſen ſich die Wilden auf der Küſte von Afr
bedienen. Es heißt auch ein Indianiſches Schiff, w
ches auf die Art eines Weberſchiffes gemacht, vorn ſ
ßig und hinten breit und ſtumpf viereckig iſt. Es betr
80 Fuß in die Länge, und 6 bis 7 in die Breite. S
können eine Menge Waaren in ſich enthalten, und
denſelben treiben die reichſten Indianiſchen Kaufle
ihre vornehmſte Handlung, indem ſie daſſelbe auch
die Europäiſchen Kaufleute vermiethen.
Almanach, ſiehe Calender.
* Almandine, iſt ein Mittelſtein zwiſchen dem Gra
und Rubin, wiewohl dieſe letztern mehr ſchwarzro
als die Almandinen ſind. Insgemein hat man Alm
dinen, welche zuweilen auch Alabandiken genen
werden, von der Geſtallt eines kleinen gelblichen W
ſerkieſels. Sie ſind in gleichem Werthe mit den ori
taliſchen Granaten; wiewohl bei uns in Europa we
bekannt. Plinius nennet ſie Troezenios, und ſpri
ihre rothe Farbe ſey mit weißen Flecken untermengt.
* Almane, Almene, ein Gewicht von zwey Pfund
deſſen man ſich in Oſtindien und andern Orten z
Saffranwiegen bedienet.
* Almonde, Almude, ein Portugieſiſches Maaß z
Oel, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen.
de Almonde beſtehet aus 12 Canadors oder Cavad

und der Canador kommt mit einer Mingle, oder einer Amſterdammer Bouteille, überein.

* *Almox*, Arisfalgo, heißt in einigen Spaniſchen Seehäfen in America eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf Europäiſchen Schiffen verführet werden ſoll. Sie iſt drittehalb von Hundert, nach dem wahren Werthe dieſer Leder.

Almude, ſiehe **Almonde**.

Alnus, Alnus vulgaris J. B. Alnus rotundifolia glutinoſa viridis, C. B. Amedanus, Amidanus, P. CRESCENT. T. **Erle**, **Erlenbaum**, **Eller**, **Elder**, **Ellen- oder Ellern-Baum**, **Eilen**, **Elre**, **Elſe**, **Elſenbaum**, **Elter**, **Otter**, **Otterbaum**, **Eller mit runden kleberigen und dunkelgrünen Blättern**; Fr. Aulne, Aune, Vergne, Verne; Engl. Alder; Dän. Oor oder Older, iſt ein hochſtämmiger, eben nicht beſonders dicker, jedoch gerade aufwachſender Baum, welcher am allermeiſten in feuchtem Boden, auch an dem Rande der Flüße und Waßergräben, und ſumpfigen oder moraſtigen Gegenden, zu finden iſt.

Die in Frankreich, und auch in England, gemeinſte Art von Erle, wird in der Provence Averno genannt. Ihre Blätter haben eine ſtarke Aehnlichkeit mit dem Haſelſtrauche, endigen ſich aber nicht mit einer langen Spitze, ſind kleberig, dunkelgrün, dicker und nicht ſo gezackt, wie bei dem Haſelſtrauche. In Oeſterreich und Ungarn hat die gemeine Sorte ebenfalls dunkelgrüne Blätter, jedoch ſind dieſelben länglich, ſchmal, dünner, weicher und nicht ſo kleberig. Um Lyon findet man eine mit einem weißlichen und unterwerts rauchen Blatt, und um Caen eine, mit eingekerbten Blättern. Auch auf den Gebirgen finden ſich Erlen, welche kein ſo feuchtes Erdreich, wie die andern, erfordern, und gemeiniglich nicht ſo groß werden. Auf den Alpen und dem Apenniniſchen Gebirge wächſt vornehmlich eine, welche nur einen Fuß hoch wird, und es iſt dieſes diejenige, welche Boc-

cone

cone durch die breiten, gekrauseten, kleberigen und eingekerbten Blätter unterscheidet.

Die Erle soll in Louisiana sehr häufig anzutreffen seyn.

Bei den meisten Sorten der Erle sind die Blätter ziemlich breit, am Rande stark gezackt, unterwerts mit sehr hervorstehenden Rippen versehen, und stehen wechselweise an den Zweigen. Die Bäume laßen alle Jahre ihr Laub fallen.

Die verschiedenen Sorten haben insgesammt einerlei Beschaffenheit ihrer Befruchtungstheile. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich beständig auf einerlei Stämmen und Aesten, sind aber von einander entfernt. Die männlichen hängen an einem gemeinschaftlichen Stiele dick an einander, und formiren ein einziges, wenig dichtes, schuppiges, walzenförmiges und ziemlich langes Zäpflein oder Kätzlein, woselbst die Blümlein, je drey und drey, zwischen den Schuppen hervorkommen. Jedes Blümlein bestehet aus einem, fast durchaus in vier Theile zerschnittenen Blumenblatt, aus dessen Innern vier ganz kurze Staubfäden hervorgehen. Die weiblichen Blüthen stellen eine Aehre oder einen schuppigen Kegel dar. Blumenblättlein wird man daran nicht gewahr, sondern unter jeder Schuppe befindet sich ein ovaler Eierstock, woraus nachher ein platter, ovaler, etwas eingekerbter, dünner, rothbrauner, und nebst den andern in dem schuppigen Kegel eingeschloßener Saame, ohne Federbusch, wird. Diese schuppige Kegel, welche ebenfalls Büschelweise hangen, kommen alsdenn kleinen Fichten-Aepfeln oder Zapfen gleich. Die Befruchtungstheile der Erle haben eine so starke Aehnlichkeit mit denen an der Birke, daß Tournefort letztere bloß durch ihren geflügelten Saamen unterschied. Linnäus hält diesen geringen Unterscheid nicht für beständig, und bringet daher die Erlen und Birken unter das Geschlecht der Betula. Die Frucht bei der Birke aber ist kein Kegel, sondern eine Walze.

Die

Die Erle blühet im Julius. Ihre Wurzel ist dicht, lang, gewunden, auswendig schwarz, inwendig weiß, und von einem scharfen und bittern Geschmack.

Obgleich die Erle sich vor überhingehenden Ueberschwemmungen nicht fürchtet, so will sie doch an Oertern, wo das Wasser den Sommer hindurch stehen bleibet, nicht gut fort. Wenn man sie demnach dahin pflanzen will, mus man Gräben ziehen, und sie in die von denselben aufgeworfene Erde bringen. Uebrigens ist ein feuchter Boden für diesen Baum sehr zuträglich, welcher eben dadurch sonst unnützes Land in Werth setzet. Setzet man ihn in ein trockenes Erdreich, so erschöpfet er dasselbe gar bald.

Man säet die Erle gemeiniglich im Februar, und die daraus wachsenden Bäume gerathen sehr gut.

Die Erlen, welche man drey bis Jahre in der Baumschule erhalten hat, kommen besser, als die andern, fort.

Unter der Rinde der Erlen erzeugen sich bisweilen rothe Würmer, welche sich nachher in das Holz fressen, und den Untergang des Baumes befördern.

Um zu verhüten, daß das Vieh die Sprößlein und das Laub der Erlen nicht abfresse, mus man gute Gräben um die gesäeten Erlen aufwerfen.

* Das lateinische Wort Alnus leiten Einige daher, quia amne alatur.

Da die Erle einen feuchten Boden liebet, so kann sie auch von oben eine Mooserde, oder eine Art des mittlern Erdbodens leiden, welches die wenigsten Bäume thun; wiewohl sie auch in einem sandigen Boden gern fortkommt, und auch in einem etwas kiesigten vorlieb nehmen würde, wenn sie nur an beiderlei von unten Näße hat. Einen Unterscheid zwischen der weißen und schwarzen Erle machen Einige deswegen, weil sie ein dunkelgrünes, fettes und kleberiges Laub, nebst mehr röthlichem Holz, zeiget, wenn sie an einem feuchten Orte stehen; hingegen in trockenem Lande ein mehr weißlichtes

lichtes Blatt und Holz. Nach Herrn **Moser**, in seinen Grundsätzen der Forstöconomie, dem auch Herr **Döbel** gefolget ist, kann man sie dadurch unterscheiden, daß der Hieb der Roth-Erle sogleich blauröthlich, hingegen bei der Schwarz-Erle nicht so geschwind anlaufe, auch die Schärfe nicht führe, daß die Aexte davon anlaufen.

Die weiße Erlen-Art, oder der **weiße Erlenbaum**, Alnus alba, Alnus incana & hirsuta BAVH. *hist.* Alnus folio incano, BAVH. *pin.* wird häufig in Lapland angetroffen, wo man hingegen selten einen gemeinen Erlenbaum findet; allein, in andern Gegenden von Schweden sind diese gemein und die weiße sehr selten.

Der Erlen ihre Höhe ist fast von der mittlern Baum-Höhe; jedoch in Preussen sollen sie am höchsten wachsen. Ein guter Hauswirth aber läßt sie nicht gern zu hoch wachsen, denn, weil ihre Wurzeln in lockern Boden stehen, so kann sie der Wind, wenn sie hoch ist, leicht fassen und umwerfen, da denn, wenn sie am Wasser stehet, ein gut Stück Boden mit aufgerissen, und dem Strohm eine neue Gewalt eingeräumet wird. Die Wurzeln der Erlen wachsen gerade unter sich, und verursachen viel Arbeit, wenn ein Bruch zu Wiesen gemacht wird. Die Erlen vertheilen sich gern in viele Aeste, weil sie von Natur nicht dicht beisammen aufgehen, und haben auf Castanienart eine braune Rinde, welche bei jungen Bäumen, oder die noch in Stangen stehen, weiße Tüpflein hat; wenn aber die Erlen zu alten Bäumen aufwachsen, so reißet die Rinde gern auf. Weil sich das Holz, so wie auch das Hagebüchene, nicht wohl gerade spalten läßt, sondern ungleich aufreißet, so schicket sich der Griechische Nahme Clathra, oder κλᾶθρα, so vom Reissen herkommt, sehr wohl darauf. Die Blätter sind ziemlich rund, an dem Ende nicht gespitzt, am ganzen Rande stark gezackt, und zu gewisser Zeit sehr harzig anzufühlen; davon sollen die Bienen sich das Wachs sammeln, das Vieh aber soll diese Blätter selten

gar

zur Speise nehmen, wegen ihrer Bitterkeit, vielleicht auch wegen des ihm widerlichen resinösen Geruchs; daher setzet man die Erlen gern ins Gehege, die Felder gegen die Straßen und Wege zu verzäunen, und das Vieh von dem Durchbrechen abzuhalten. In den Breßlauer Natur- und Kunst-Geschichten, v. Mon. Aug. 1730, findet man eine curiöse Nachricht von einer Erle, welche in bemeldetem 1730. und vorhergehendem 1729. Jahre unweit Bautzen in der Lausitz auf eine besondere Art geblühet, und von deren eingebildeten gefährlichen Bedeutungen unter dem dasigen Landvolk. Die Früchte erscheinen in der Gestallt eines kleinen schuppigen Kegels. Wenn die Schuppen sich öffnen, laßen sie die flachen bräunlichen ganz kleinen Saamenkörner fallen. Dieser Saame wird nach Beschaffenheit der Gegend und Witterung, oft im October, meist aber im September und November, reif. Wenn der Planteur bemerket, daß dessen Zeitigung vorhanden, so sammelt er die Zäpflein in Säcke, oder in ein ander Gefäß, stellet solche an einen warmen Ort, damit der Saamen bei einigem Umrühren und Schütteln herausfallen möge. Er streuet ihn sogleich aus, oder verwahret ihn bis auf das Frühjahr zu weiterem Gebrauch. Diejenigen, welche diesen Saamen von andern Leuten einsammeln laßen, und nach dem Maaß kaufen, können die Behutsamkeitsregeln merken, welche Herr Kuhn, in seiner Conservation des Holzes, S. 46 giebt. Den Saamen fressen auch die Zeisige gern, und bleiben deswegen fast den ganzen Winter über hier zu Lande, und halten sich auch, wo dergleichen große Saamen-tragende Erlen stehen, gern auf. Die Fortpflanzung der Erlen ist sehr leicht, wenn man sie in Haufen von Stangen ziehen will. Will man sie aber als einen Baum ziehen, so wird etwas mehr Sorgfalt dazu erfordert, welches denn auch der Mühe gar wohl werth ist. Es geschiehet aber die Fortpflanzung: 1) durch den von sich selbst aus-

ausgefallenen Saamen, wenn er nur eine ihm taugliche Erde ergreift; 2) durch den zeitig gesammelten und zu rechter Zeit gestreuten Saamen; 3) durch das Pflanzen und Einsetzen oder Absenken der Zweige oder Saßerlen; 4) durch das Wiederausschlagen des Stammes oder Stumpfs, Stöcke und Wurzeln. Wenn der Saame im Herbst ausfällt, und mit den Strohmen oft weggeführet, zugleich aber durch diese Näſſung ganz zuträglich zu seinem Bekleiben eingebeizt worden, so schlägt er sodann auch auf hartem Boden, wohin der nachlaßende Strohm ihn fallen laßen, ganz gern Wurzeln, und wächset munter fort. Man bekommt zwar auch diesen Saamen, wenn man Stangen queer über einen kleinen Fluß leget, daß sie halb im Wasser seyn, und halb heraus gehen, da sich denn der Erlensaame an solche Stangen anleget, daß man ihn mit der Hand wegschöpfen kann. Aber das Beste ist, daß man die reifen Erlenzäpflein um Martini sammle, wohl trocken werden laße, hernach in einen Sack fasse, und auf diesen klopfe, so fällt der braune kleine Saame häufig heraus. Wer sich aber mit dergleichen Einsammlung des Saamens nicht bemühen mag, der schneide, wenn solcher zu zeitigen anfängt, von alten Bäumen etwas früh, einige Zweige sammt den Saamenzäpfgen ab, und stecke sie auf aufgeworfene Gräben in bruchigten Oertern, so öffnen sich die Zäpflein bei dem Sonnenschein von selbst. Von diesen also gesäeten Erlen kann man zum Verpflanzen nehmen. Es stehen solche gemeiniglich so dicht beisammen, daß von zehn kaum eins aufkommen kann. Sobald sie zwey bis drey Fuß hoch erwachsen sind, können sie an beliebige Oerter gesetzt werden. Wer sich aber einen Vorrath von dergleichen Saamen verschaffet hat, der streue ihn solchergestallt aus, daß er nur ein wenig Erde fassen möge. Andere vermischen denselben, etliche Tage vor der Aussaat, mit feuchtem Sande, damit er etwas erweichet und abgesondert werde, und nicht zu dicht fallen

möge.

möge. Gut wäre es, wenn solche Aecker zuvor könnten aufgehackt werden, damit der Saame nicht im Rasen oder Moos erstücke. Weil man aber im Frühjahr wegen der Nässe mit dem Umhacken nicht fortkommen kann, so haben ihn Einige neben und auf die brüchigten ununigehackten Flecken häufig gestreuet, und eben sowohl eine erwünschte Aufliegung des Saamens erhalten. Diese Aussaung geschiehet dann im Frühling; jedoch ist diese Art der Fortpflanzung sehr langwierig. Einige, z. E. Evelyn und von Carlowitz, geben den Rath, daß man bei Vermehrung derselben eben so, wie mit den Satzweiden, verfahren solle; daß man nehmlich Arms-starke erlene Stangen hauen laßen, und dieselben anderthalb Fuß tief in feuchten Boden stecken soll, wenn sie zuvor ein paar Tage im Wasser gelegen. Allein, obgleich solche gesteckte Stangen in den ersten Jahren viele junge Zweige treiben, so pflegen doch die meisten bald wieder zu vertrocknen. Den besten Fortgang findet man, nach dem Zeugniß des Herrn Ellis, Büdtings ꝛc. bei Setzlingen, welche ungefähr Fingers-stark genommen werden. Diese Stücke müssen im Anfange des Aprils gepflanzet werden. Einige hauen sie sogleich zu diesem Ende; Andere aber hauen sie im October, binden sie in Bündel, laßen sie mit dem dickern Ende den ganzen Winter über im Wasser hangen, und pflanzen sie alsdenn im Frühlinge. Sie thun dieses, um ihres Wachstums gewiß versichert zu seyn; allein, es ist eine unnöthige Mühe, denn sie schlagen gemeiniglich ohnedies sehr gute Wurzel. Man pflanzet auch wohl ein Stück von der Wurzel einer Erle kreuzweise in den Schlamm, damit ein Baum daraus wachsen möge, und dieses tiefe Legen der Wurzel dienet zum Schutze wider die Winde. Andere graben eine lange Stange von einer Erle, die sie an beiden Enden abschneiden, in die Erde, wovon viele Zweige in die Höhe schießen, die man nahe an der Erde abschneiden mus, da denn an

jeder Stelle, wo man geschnitten hat, viele neue wilde hervorschießen. Allein, ungeachtet alle diese Methoden nicht nur angepriesen, sondern auch häufig mit einem guten Erfolge gebrauchet werden, so räth doch die ökonomische Gesellschaft in England, im I Th. der übers. Allgem. Haushaltungs- und Landwiss S. 645, eine ganz andere an, nehmlich die Erlen, wie die Weiden, durch Legen zu ziehen. Die Schossen schlagen bei dieser Methode sogleich Wurzel, und laßen sich vortrefflich verpflanzen. Man mus zu dem Ende, nahe an einem Flusse eine Baumschule anlegen, allwo einige wenige Erlen-Stühle zu einem beständigen Vorrathe dienen werden. Ein Jahr nach dem Legen müssen die Schossen abgenommen und verpflanzet werden. Zu diesem Ende mus man Löcher, sieben Fuß von einander, graben laßen, um die jungen Schossen hinein zu setzen. Die Löcher müssen zween Fuß tief seyn. Die jungen Bäume müssen behutsam aufgenommen, und wenigstens anderthalb Fuß tief in einer losen Erde auf dem Boden der Löcher gepflanzet und mit Erde wohl bedecket werden. Ein jeder von diesen Schossen wächst alsdenn heran, und keine Methode ist so gewiß oder so vortheilhaft. Ein Jahr, nachdem sie gepflanzet worden, mus man die schönsten, stärksten und geradesten Schossen ausmerken, und dieselben stehen laßen; die schwächern aber mus man sechs Zoll von der Erde abschneiden. Man mus beinahe die Hälfte zu Bäumen stehen laßen, und die beschnittenen werden alsdenn, wie gewöhnlich, lange und gerade Stangen wieder hervorbringen. Auf die Art bekommt man Erlen, die, soweit ihre Natur es zuläßt, als Bäume wachsen, und auch zugleich Erlen von der gewöhnlichen Art, die man eben so, wie die gemeinen Erlen, fällen kann, da indessen die andern, wie anderes Zimmerholz, unter dem Fällholze stehen bleiben, an Größe und Werth immer zunehmen, und solange wachsen können, bis die andern verschiedenemahl gefället worden.

worden. Erlen, die man auf die gemeine Art wachsen läßt, mus man in vier Jahren einmahl fällen; denn sie wachsen sehr geschwind.

In Hennegau verfährt man mit der Pflanzung der Erlen folgendergestallt: Man sammelt von den weißen Erlen und anderm Laubholze die Saamenbehältnisse und Saamen, wenn sie reif sind. Nachdem man nun eine tiefe Furche längshin im Lande gepflügt hat, so lang man will, oder keine Hindernis findet, so säet man in diese Furche die gesammelten Erlensaamen gehörig dick; ein anderer Pflug wirft die aufgepflügte Furche wieder zu, daß also die erste Furche und das darein Gesäete einigermaßen bedeckt wird. Darneben, zwo Pflugschaaren breit davon, wird noch eine Furche gepflügt, und so weiter durch das ganze zum Pflanzen bestimmte Feld. Das Jahr darauf wird gleich viel Feld dazu genommen, und damit eben so verfahren, bis man viele Jahre nach einander jährlich immer eben soviel Feld, als das erste Jahr, dazu genommen hat. Wenn man nun zulezt siehet, daß die Pflanzung des ersten Jahres soviel Höhe und Wachstum erreicht habe, daß sie mit Nutzen könne gehauen werden, so fällt man alles aufgewachsene Gehölze, dicht an der Erde, und schief überzwerch. Man behauptet, wenn der Baum so abgehauen ist, kämen die neuen Schößlinge besser aus der Wurzel hervor; nachgehends hat man jedes Jahr eine gleiche Erndte von den übrigen Pflanzungen der spätern Jahre, so daß, wenn man die lezte abgehauen hat, die Pflanzung des ersten Jahres wieder so zugewachsen ist, daß sie von neuem das zweyte Jahr kann gehauen werden, mit dem Unterschiede, daß sie da viel häufiger ist, als das erstemahl, und so immerfort.

Es wird in Zeit von 30 bis 40 Jahren ein Erlenreis, besonders, wenn es im nassen Boden stehet, zu einem solchen starken Baum, der für schlagbar angesehen werden kann, und einen beträchtlichen Theil von Holz giebt. Es treibet nach dem Abhauen so starke Loh-

den, daß man sie an einigen Orten alle 10 oder 12 Jahre wieder beholzet. Und wann sie auch im Sommer abgehauen werden, so wachsen sie dennoch aus dem Stamme und Wurzeln wieder hervor.

Dieser nützliche Baum gedeihet an morastigen Orten, wo man keine andere Art Holz fortbringen kann, der Morast mag von der gewöhnlichen schwarzen Art, oder thonigt oder leimigt seyn. Ja selbst der Torf, wenn er nicht allzu tief stehet, ist für ihn keine Hindernis. Insbesondere wird man erfahren, daß auch der Morast sich stark vermindern wird, sobald dieses Holz eine ansehnliche Größe erreicht hat. Der Boden wird vester werden, und das Vieh wird in dergleichen Gegenden, wo es sich wegen der Tiefe des Morastes nicht hinwagen dürfte, den größten Theil des Jahres über mit Bequemlichkeit weiden können. Es werden sogar bessere Arten des Grases wachsen als vorher. Die Ursache dieses Erfolges ist leicht einzusehen. Die Erlen, die wegen der Geschwindigkeit ihres Wachstums, und der Fettigkeit ihrer Blätter, sehr viele Feuchtigkeiten nach sich ziehen, sind gleichsam Canäle, wodurch die Nässe des Morastes abgeführet wird. Sie ziehen die Feuchtigkeiten in großer Menge in sich, und verdünsten sie durch ihre Blätter in der Luft. So wie die Nässe des Grundes abnimmt, so setzt sich der Boden vester zusammen. Er nimmt eine ganz andere Natur an, und die mehrere Trockenheit macht ihn geschickt, ganz andere Kräuter hervorzubringen, als vorher in dem schwammigten und morastigen Boden zu wachsen vermögend waren.

In Holland machet man Hecken daraus um Kohl- und Obst-Gärten, und hält sie unter der Scheere.

Die Erlen wachsen am besten im Wasser, und sind im Verzäunen von sonderbarem Nutzen. Sie verhüten, daß die Ufer der Wiesen vom geschwinde vorbeilaufenden Wasser nicht weggespühlet werden. Sie wachsen nirgends besser, als an den Ufern solcher kleinen Bäche.

Die

Die geſchwinden Ströme derſelben ſpühlen die Ufer häufig, zumahl bei Krümmungen, unten weg; die Wurzeln guter Erlen aber ſind ein ſicherer Schutz dawider. Auch iſt an vielen Orten, wo die Bäche einen ganz geraden Lauf haben, der Boden der Wieſen ſo los und mürbe, daß er beſtändig weggeſpühlet, und der Canal des Waſſers erweitert wird. Hier leiſten die Erlen demſelben die beſten Dienſte. Unter den Wurzeln halten ſich auch die Fiſche und Krebſe gern auf. Man mus aber ſolche Erlen bald zu Schlagholz machen. Denn, wenn man die Stämme allzu groß und ſtark wachſen läßt, ſo kann der Wind ſolche wohl faſſen; und weil der Rand am Waſſer meiſtens hohl iſt, ſo ſenket und neiget ſich der Stamm gegen das Waſſer, bekommt alſo das Uebergewicht, und bricht mit dem Ufer und der Wurzel zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit ſich, und geſchiehet alſo zum öftern großer Schaden an Dämmen und Ufern, welches aber, wenn man den Stamm bei Zeiten, und, ehe er ſo ſtark wird, abhauet, nicht zu beſorgen iſt, indem ſich die Wurzel ſolchenfalls erſtärket, und deſto mehr denen Waſſern und Fluthen widerſtehet.

Weil das Erlenlaub, wenn es zur Fäulung kommt, das ſchönſte und klareſte Waſſer ſchwarz, unrein und ſtinkend zu machen pflegt: ſo werden die Erlenbäume und Gebüſche an denen Teichen oder Fiſchhältern nicht gern geduldet.

Die Rinde und Knoſpen oder Saamenbehältniſſe dieſes Baumes, dienen den Lederbereitern, wiewohl dadurch das Leder ſehr roth wird, und auch den Färbern. Leztere, und die Hutmacher, wie auch die Schuſter, verfertigen damit ein ziemlich ſchönes Schwarz oder Dinte, und nehmen ſolche, anſtatt der Galläpfel, um den Eiſentheilchen die ſchwarze Farbe zu geben. Daher iſt es auch in der Herzogl. Würtembergiſchen Forſtordnung verſehen: daß von den Färbern kein geſundes oder ſtehendes und ungezeichnetes Erlenholz geſchälet werden ſoll. Die Erlenrinde wird ſowohl zum Braun-

als Schwarzfärben gebraucht. Zu ersterm Behuf trocknet man dieselbe, stößt sie klein, kocht sie solange, bis die Lauge dick wird, und leget die Waare, welche braun gefärbt werden soll, hinein. Fürchtet man, daß der Zeug nicht dunkel genug werden mögte, so trocknet man ihn ab, und lauget ihn hernach. Zur schwarzen Farbe nimmt man Erlenrinde, kochet solche wohl, nimmt die Lauge davon, menget das Schwarze darunter, welches sich beim Schleifen vom Schleifsteine und vom Eisen abnutzet, setzet es so ans Feuer, kochet es auf, leget das Garn hinein, und läßt es liegen, bis man siehet, daß es recht schwarz ist. Hiermit wird Wolle und leinen Garn gefärbt. In verschiedenen Orten in Smoland findet man morastige Erde mit Eisenocher; dieses giebt dunkle Farbe, als einige andere Schwärze, womit man das Bauertuch färbet. Hierzu macht man die Beize von Erlenrinden, welche gesotten und abgekocht wird; man gießet es in die Schwärze, ehe sie färbet. Die innere rothe Rinde von der weißen Erle, wenn man sie kaut, färbet den Speichel sehr roth; ja, die Lappländer brauchen wirklich diese Rinde zu einer rothen Farbe, womit sie ihre Felle und Leder färben, da sie dieselben bloß mit einem davon gefärbten frischen Speichel einschmieren, wie sie auch sonst hierzu sich der Tormentillwurzel bedienen; daher man bei ihnen Schuhe, Kniebänder, Gürtel, Halsbänder, und fast alles, was bloß von Leder gemacht ist, roth antrifft. Bei einigen Salzsiedereien bedienet man sich der Erlenrinde zur Beförderung des Schäumens, und baldigen Auflösens der übrigen Terrestrität. Die Rinde, oder eigentlich das weiche Holz, das zunächst unter der Rinde stehet, wird von einigen Mitternächtigen Völkern unter das Brod genommen, auch manchmahl zu einer Hefe oder Sauerteig gebraucht. Als vor diesem die Rinde von den Färbern stark gebraucht ward, musten die Erlen im Frühlinge gefället werden, weil alsdenn die Rinde am leichtesten abgehet. Izo aber fället

man

man sie im November und December, und findet das Holz viel vester, als wenn es in der Saftzeit gefället wird. Es ist indessen sehr gut, den größten und besten Stücken der Erlen, wenn sie gefället werden, die Rinde zu nehmen, wenn sie gleich zu nichts gebrauchet wird; denn es erzeugen sich oft Würmer darunter, die das Holz verderben; wenn aber die Rinde herunter ist, so wird es selten von ihnen beschädiget. Wenn man aus den Erlenknospen eine Dinte machen will, so mus man zusehen, daß sie zu ihrer völligen Reife gekommen seyn, indem sie nicht alle Jahre recht reif werden; sie müssen auch mit etwas Vitriol vermischt, und alsdenn mit darauf gegoßenem Wasser am Feuer gekocht werden.

Zu Wasser- und Mühlen Gebäuden, oder, wo man, wegen Moraſtes, keinen Grund hat, und doch bauen will und soll, hat man kaum ein besseres Holz zu Pfählen, als das von Erlenbäumen; wie denn halb Venedig auf Erlenpfählen ins Meer gebauet seyn soll; wenn das weiße Holz oder der Splint hinweg gehauen worden, indem man behauptet, daß es in naßen Orten, nach den Zeugnissen des **Palladius** und **Vitruvius**, von der Verwesung gänzlich befreiet sey. Es müssen aber die Erlenstämme frisch und mit ihrem natürlichen Saft in das Wasser zu Pfählen eingeschlagen werden, weil sie sonst von der Luft etwas an sich ziehen, das der Dauer widerstehet. Auf dieser Unverweslichkeit des Erlenholzes unter dem Wasser, beruhet auch noch eine hauswirthschaftliche Nutzung desselben, da man das stärkere Reisig und einige Büschel davon in die Gräben wirft, die durch die Ackerfelder laufen, noch mehr aber, die einige Stücke des Wiesenbodens unterbrechen; alsdenn werden solche Gräben mit Erde oben zugefüllt, da denn das Wasser durch die Gebäude von Erlen unter der Erde, weil jene als unverweslich, diese offen halten, abläuft, und von oben die Trockne erhalten wird. **Virgil**, dem die an Flüssen zu großer Dicke wachsenden

Erlen wohl bekannt gewesen, gedenket auch, daß das Holz derselben zu Kähnen zu gebrauchen sey. Soviel wissen wir, daß es nicht so leicht verweset; daß es sich aber mit der Zeit in Stein, oder gar in Eisen verwandeln soll, ist etwas, so noch von mehr Erfahrungen bestärket werden mus. Dergleichen in Stein verwandeltes Erlenholz, welches zu Scheermessern sehr gute Schleifsteine abgiebt, wird, nach des Ulysses Aldrovandus Zeugnis, zu Venedig aus alten Fundamenten häufig ausgegraben. Auch hat man dergleichen in der Naturalienkammer des Calceolarius, zu Verona, aus dem versteinernden Fluß Sarno in Campanien, an den Neapolitanischen Gränzen, ehemahls gezeiget, und ist vom Virgil, Ecl. VIII, v. 52,

Videas lapidescere Sarni
Coeruleo sub fonte Alnum, silicesque maniplos,
Et paleæ intortos lento cum vimine culmos.

auf späte Zeiten im Andenken erhalten worden. Kentmann, in seiner Nomenclatura rerum fossilium, lehret, wie dieses Holz zu petrificiren sey, und saget, S. 39: Man solle ein Stück Erlenholz in einen kupfernen Kessel thun, darinnen zum Bier der Hopfen gekocht würde; wenn dieser durchkocht wäre, sollte man das Holz wieder herausnehmen, und drey Jahre im Sand im Keller verwahren und verdecken; nach dieser Zeit würde es anstatt eines Wetzsteins gebraucht werden können. Ein gleiches behauptet auch Liebknecht, de Diluvio, S. 66, weil die Erlen mit dem Eisen eine große Verwandtschaft hätten. Man ist mit Herrn Büchting nicht in Abrede, daß nicht das Erlenholz, unter gewissen Umständen, in der Erde länger dauern kann, als es, vor sich und nach seinen Eigenschaften betrachtet, dauern würde, wenn es nehmlich an solchen Orten verbauet wird, wo das Wasser viele mineralische Theile mit sich führet; und man kann noch dazu voraus setzen, daß, da diese Theile, wie dafür gehalten wird, sich gern an diesem

ſem Holze präcipitiren und anhängen: ſo kann ſolchergeſtallt eine Kruſte von mineraliſchen Theilen das Holz gleichſam verſteinern, und zu einer deſto längern Dauer Gelegenheit geben. Da nun, wie gedacht, das Erlenholz ſich im Waſſer faſt undenkliche Jahre erhält, ſo iſt es zu Waſſerröhren ſehr nutzbar, und nach Leupolds Zeugniß, im Theatro hydrotechnico, bei den Maſchinen der Waſſerpompen, Büſchelkünſte, u. d. gl. wohl zu gebrauchen. In der freien Luft und Wetter hingegen, wo es bald trocken bald naß wird, hält es ſich nicht gar zu lange, ſondern wird bald brüchig, morſch und faul. Zu Faſſung der Sole bei Salzwerken, widerrathen ſolches Verſtändige, weil er gern ſtinkend werde. Wegen ſeiner Dauerhaftigkeit werden hier und da die Pferdeſtälle oder Dunggruben damit bebohlet. Da man es nicht gern zu Gebäuden im Trockenen verwendet, ſo tauget es am allerwenigſten zu Bögen an den Armbruſten, daher das alte Sprüchwort ſeinen Urſprung haben mag: **Rothe Haar und Erlenbogen, ſo gerathen, ſoll man loben.** Sonſt hat man auch noch ein ander Sprüchwort: **Rothe Haare und Ellernholz wachſen auf keinem guten Boden,** worüber man im 62 und 74 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Unterſuchungen, wegen des Urſprungs, antrifft. Was von deſſen Zähigkeit in der Nacht vom Grünendonnerſtage zu halten, ſiehe Döbels Jäger-Practica, 3ter Th. S. 85.

Von dem Erlenholze werden von den Leiſtenſchneidern Schuh- Stiefel- und Pantoffel-Abſätze, und in Weſtphalen und Louden die Holſchen oder hölzernen Schuhe, Saboters. geſchnitzt; ſolche werden hernach, um ſie zu trocknen, hart zu machen, das Aufreiſſen derſelben zu verhindern, und ſie vor dem Wurmſtich zu verſichern, geräuchert. Weil auch dieſes Holz auf alten Stämmen etwas wammerig, windigt und gedrehet wächſt, weswegen es auch nicht gut ſpaltet, und folglich

nicht

nicht so leicht aufreißt, so wird allerhand Geräthschaft, als: Mulden, Backtröge, Schaufeln, u. d. gl. davon verfertiget. Man arbeitet daraus allerhand Schreinerarbeit, z. E. Bettladen und Getäfel, weil sich die Wanzen nicht gern darinn aufhalten sollen. Herr M. Hellwing in Angerburg, erzählet im XVII Versuche der Breßlauer Samml. v. Aug. 1721, S. 172, wie er einstens gewahr geworden, daß in einem dick auf einander liegenden Hühnermist, welcher unter einer Stange, darauf die Hühner des Nachts zu sitzen pflegen, eine geraume Zeit gelegen hatte, da derselbe von der obersten Rinde befreiet, und darunter ein wenig mit einem Stecken gestöhret ward, eine ungemeine Menge Wanzen, die Faust-dick über einander gelegen, sich befunden; als man nun den Ort reinigen ließ, und vermeinte, des Ungeziefers ganz los geworden zu seyn, so fanden sich bei künftig wieder gesammleten Hühnerkoth, dieselben und zwar in größerer Menge wieder. Als er aber hierauf Späne von Erlenholz unter sie legen laßen, so war des andern Tages keine einzige mehr zu sehen. Dergleichen Effect nun thut vornehmlich auch das Erlenholz in denen Bettstellen, wenn sie davon verfertiget werden. Man läßt nehmlich Bretter aus dem Erlenbaum schneiden, und zwar in abnehmendem Mond, im März wenn der Saft in den Baum tritt, und, wenn sie wohl getrocknet sind, Bettstäten daraus machen; jedoch müssen die Stollen an den Betten gleichfalls von gespaltenem Erlenholze seyn; auch müssen die Bodenbretter, ja der Deckel, von keinem andern, als Erlenholze, gemacht werden; und man kann versichert seyn, daß keine einzige Wanze sich in solchem Bette aufhalten werde.

Es suchen das Erlenholz auch die Drechsler und Tischler, und wird stark zum Einlegen gebraucht, indem es eine schöne schwarze Farbe annimmt, und alsdenn etwas dem Ebenholze gleichet. Und es wäre zu wünschen, daß man, nach dem Exempel der Einwohner in Guienne, alle

alle Zweige oder Stangen dieſes Baumes zu Weinpfählen oder Hopfenſtangen, mehr als bisher geſchiehet, anwenden mögte. Aus den kleinern Stangen kann man ſo gut, als aus anderm Holze, Hürden machen.

Nach des Herrn v. Linné Bericht, ziehen die Nordländer die aus dem Holze der weißen Erlen verfertigten Gefäße, allen andern vor, um die Milch darinnen aufzubehalten, weil ſie wahrgenommen und behaupten, daß ſie in denſelben viel mehr Rohm zeuge, als in andern Geſchirren.

Als Brennholz betrachtet, wird das Erlenholz, wenn es den Sommer über in freier Luft aufbehalten worden, ſo trocken und dürr, daß es dem Büchenholz, in Anſehung der Hitze und erwärmenden Kohle, nicht viel nachgiebt; wenigſtens ſtehet es hierinn mit dem Birkenholze in einerlei Werthe, wo es nicht demſelben annoch vorzuziehen iſt. Nach der Schwere kommen ſie folgendergeſtallt mit einander überein:

Wann ein Cubicfuß grün Birken wieget,	41¼ Pfund;
ſo wieget Erlen,	36 —
Gedörrt Birken,	29½ —
Gedörrt Erlen,	24 —
Wenn ſie zwey Monath im Waſſer gelegen:	
Birken,	47½ —
Erlen,	46½ —

Wann das Erlenholz recht abgelegen hat, taugt es auch für herrſchaftliche Perſonen in Caminen zu brennen, indem es gar keine Beſchwerde mit Platzen, Dünſten, Rauchen, verurſachet, ſondern ganz gelinde brennet, und eine ziemlich daurende Gluth hinter ſich läßt. In Hennegau, wird von einer gefällten Erle dreyerlei Art Brennholz in Bündel gebunden. Die dickſten Erlen werden geſpalten, und etwa 4½ Viertheilelle lang abgehauen, da ſie ½ Elle im Durchmeſſer ſind; ſie werden

nicht so leicht anreißt, so wird allerhand Geräthschaft, als: Mulden, Backtröge, Schaufeln, u. d. gl. davon verfertiget. Man arbeitet daraus allerhand Schreinerarbeit, z. E. Bettladen und Getäfel, weil sich die Wanzen nicht gern darinn aufhalten sollen. Herr M. Hellwing in Angerburg, erzählet im XVII Versuche der Breßlauer Samml. v. Aug. 1721, S. 172, wie er einstens gewahr geworden, daß in einem dick auf einander liegenden Hühnermist, welcher unter einer Stange, darauf die Hühner des Nachts zu sitzen pflegen, eine geraume Zeit gelegen hatte, da derselbe von der obersten Rinde befreiet, und darunter ein wenig mit einem Stecken gestöhret ward, eine ungemeine Menge Wanzen, die Faust-dick über einander gelegen, sich befunden; als man nun den Ort reinigen ließ, und vermeinte, des Ungeziefers ganz los geworden zu seyn, so fanden sich bei künftig wieder gesammleten Hühnerkoth, dieselben und zwar in größerer Menge wieder. Als er aber hierauf Späne von Erlenholz unter sie legen laßen, so war des andern Tages keine einzige mehr zu sehen. Dergleichen Effect nun thut vornehmlich auch das Erlenholz in denen Bettstellen, wenn sie davon verfertiget werden. Man läßt nehmlich Bretter aus dem Erlenbaum schneiden, und zwar in abnehmendem Mond, im März wenn der Saft in den Baum tritt, und, wenn sie wohl getrocknet sind, Bettstäten daraus machen; jedoch müssen die Stollen an den Betten gleichfalls von gespaltenem Erlenholze seyn; auch müssen die Bodenbretter, ja der Deckel, von keinem andern, als Erlenholze, gemacht werden; und man kann versichert seyn, daß keine einzige Wanze sich in solchem Bette aufhalten werde.

Es suchen das Erlenholz auch die Drechsler und Tischler, und wird stark zum Einlegen gebraucht, indem es eine schöne schwarze Farbe annimmt, und alsdenn etwas dem Ebenholze gleichet. Und es wäre zu wünschen, daß man, nach dem Exempel der Einwohner in Guienne, alle

alle Zweige oder Stangen dieſes Baumes zu Weinpfählen oder Hopfenſtangen, mehr als bisher geſchiehet, anwenden mögte. Aus den kleinern Stangen kann man ſo gut, als aus anderm Holze, Hürden machen.

Nach des Herrn v. Linné Bericht, ziehen die Nordländer die aus dem Holze der weißen Erlen verfertigten Gefäße, allen andern vor, um die Milch darinnen aufzubehalten, weil ſie wahrgenommen und behaupten, daß ſie in denſelben viel mehr Rohm zeuge, als in andern Geſchirren.

Als Brennholz betrachtet, wird das Erlenholz, wenn es den Sommer über in freier Luft aufbehalten worden, ſo trocken und dürr, daß es dem Büchenholz, in Anſehung der Hitze und erwärmenden Kohle, nicht viel nachgiebt; wenigſtens ſtehet es hierinn mit dem Birkenholze in einerlei Werthe, wo es nicht demſelben annoch vorzuziehen iſt. Nach der Schwere kommen ſie folgendergeſtallt mit einander überein:

Wann ein Cubicfuß grün Birken wieget,	41¼ Pfund;
ſo wieget Erlen,	36 —
Gedörrt Birken,	29½ —
Gedörrt Erlen,	24 —
Wenn ſie zwey Monath im Waſſer gelegen:	
Birken,	47½ —
Erlen,	46½ —

Wann das Erlenholz recht abgelegen hat, taugt es auch für herrſchaftliche Perſonen in Caminen zu brennen, indem es gar keine Beſchwerde mit Platzen, Dünſten, Rauchen, verurſachet, ſondern ganz gelinde brennet, und eine ziemlich daurende Gluth hinter ſich läßt. In Hennegau, wird von einer gefällten Erle dreyerlei Art Brennholz in Bündel gebunden. Die dickſten Enden werden geſpalten, und etwa 4½ Viertheilelle lang abgehauen, da ſie ½ Elle im Durchmeſſer ſind; ſie werden

Aus dem Erlen-Saamen und den Blättern, wenn man sie ein wenig feucht gemacht und unter einander vermischt hat, könnte man ein Oel ausdrücken, welches sich in den Lampen zu Brennöl wohl würde gebrauchen laßen.

Was endlich den Arzeneigebrauch betrifft, so wird das aus den Erlenblättern gesammelte Wasser, in der Gicht, und in Glieder-Reißen, wenn man es äusserlich auflegt, für ein bewährtes Mittel gehalten. Nach Tournefforts Berichte, pfleget man auch in den Alpengebirgen diejenigen, die mit der Lähmung der Glieder behaftet sind, sonderlich, wenn sie etwa von einer äusserlichen Ursache herrühret, wie etwa denenjenigen zu begegnen pflegt, die auf der Erde schlafen, oder sich in feuchten Bauerhäusern aufhalten, auf folgende Weise zu curiren: Man füllet einige Säcke mit Erlenblättern an, läßt sie an der Sonne oder an einem warmen Ofen trocknen, und warm werden; alsdenn breitet man sie in einem Bette aus, und läßt den Kranken darauf liegen; nach diesem bedecket man ihn wieder mit den gewärmten Blättern und einer guten Decke, und läßt ihn wacker darauf schwitzen. Vielleicht sind die auf den Alpen wachsenden Erlen hierzu kräftiger, welche Herr von Haller, in seiner Enumer. stirp. helvet. S. 157 anzeiget. Herr D Hünerwolf, zu Arnstadt, gedenket in den Miscell. Nat. Cur. Decur. II. Ann. V. Obs. 18. S. 31, einer Frauensperson, die sehr heftige Gichter erlitten, von Einigen mit Wurmabtreibenden Arzeneien vergebens gemartert worden, und endlich ein Erbrechmittel genommen, das viel Schleim, wie Froschlaich, von ihr getrieben; da es sich aber auch weder hierauf, noch auf andere Mittel, gebessert, so haben Einige gerathen, sie sollte frisches Erlenlaub unter die Fußsohlen gebunden appliciren, worauf sich die grausame Krankheit auf einmahl verlohr. Vielleicht sind es, nach damahliger Jahrszeit, die stark klebenden wie mit Pech beschmier-

und ist ein elendes Hülfsmittel der armen Häusler, bei denen eine Dürftigkeit der andern die Hand bietet; hingegen geben die ausgewachsenen Lohden mit dem Laube, wenn sie kleingeschnitten, und in den Mist gestreuet werden, eine vortreffliche Düngung, indem sie den Dünger heiß und geil machen helfen. Die Kühe geben sehr häufige Milch, wenn sie Erlenlaub gefressen haben. Herr Hagström, in Schweden, hat gefunden, daß die Schweine begierig Erlenlaub fressen, besonders von jungen Bäumen, und solchen, die in Sümpfen oder niedrigen und feuchten Gegenden gewachsen sind, vermuthlich, weil dieses Laub fetter und von einem süßlichern Geschmack ist, den das Laub alter Erlen, und solcher, die auf hohem und trockenem Lande gewachsen sind, nicht hat. Er hat auch nachgehends erfahren, daß die Hauswirthe wirklich Erlenlaub zum Futter für dieses Vieh brauchen. Man sammlet das Laub dazu um die Mitte des Sommers bei trockenem Wetter, trocknet es wohl, und verwahret es unter Dache, an einem trockenem Orte, welche Bedachtsamkeit desto nöthiger ist, da dieses Laub sehr leicht modert. Nachgehends giebt man es, nach Erfordern, bald trocken und ohne einige Vermengung, bald mit ein wenig Trebern, Kleien und Spreu vermengt. Zum Schaf-Futter können diese Blätter nicht anders, als früh taugen, nehmlich, ehe die Schafe ein besseres Laub geschmeckt haben, denn sonst beißen sie jenes nimmer an. Man pflegt auch mit diesem Laube die Schafe zu probiren, ob sie gesund oder anbrüchig sind. Denn, man leget ihnen im December oder Januar Erlenlaub zu fressen vor; welche Schafe nun dasselbe lustig und begierig fressen, die hält man für gesund, die es aber nur übermaulen oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich an der Lunge oder Leber einen Schaden, und werden daher billig für ungesund gehalten. Einige halten solche Erlenblätter als eine besondere Arzenei für die Schafe.

im XI B. des Forſtmagaz. S. 88 — 112. desgl. in deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. 3 Th. Lpz. 1772, 8. S. 458 — 493.

Eb. Deſſ. Abhandlung von Vermehrung der Eller durch die Wurzel, aus deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. genommen: ſt. in No. 36 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1769, S. 347 — 349.

Von der Erle, handelt Hans Carl v. Carlowitz, in ſeiner Anweiſ. zur wilden Baumzucht, Lpz. 1713, 8. S. 331 — 335.

Etwas vom Ellernholze, von E. O. Grote: ſt. in der Churf. Brſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. zur Samml. Zelle, 1767, 8 S. 551 — 559.

Von der Erle, ſ. Hrn. Guior Forſthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 11 — 15. Von Schätzung der Erlenwälder, S. 418 — 423.

De l'Aune, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l' angl. de Mr. *Hale*, To. IV. à Paris 1761. gr. 12. S. 202 — 211.

Jo. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Erle, ſt. in No. 29 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 288, f.

Hrn. Baron Nic. Palmſtierna Beſchreib. wie in Flandern weiſſ Erlen gepflanzt werden: ſt. im 26 B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Acad. d. Wiſſ. a. d. J. 1764, Lpz. 1767, gr. 8. S. 222 — 227.

Jo. Jac. Reinhards Abh. von dem Pflanzen derer Bäume, ſo im naſſen Boden wohl gedeihen, als: der Weiden, Pfeln, Eſchen und Erlen: ſt. in deſſen vermiſchten Schriften 2. St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 177 — 188.

Eb. Deſſ. Anmerkung von der Untauglichkeit der Erlen zu Baumſtangen: ſt. in derſ. 7 St. 1767, 8. S. 1037 — 1040.

Von den Erlen, ſ. Jul. Bernh v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Teutſchl. Lpz. 1732. 8. S. 155 — 158.

Ern. Gottl. Struvii obſ. de corticum ulmi pariter ac alni efficacia anthydropica: ſt. im 3 B. der Act. phyſ. med. Acad. Nat. Cur. obſ. 16.

Alnus nigra baccifera, BAVH. Faulbaum; ſ. Frangula.

Aloë, Aloe, eine urſprüngliche Griechiſche Benennung. Der Character dieſes weitläuftigen Pflanzengeſchlechts iſt folgender: Die Blüthe iſt nacket, und hat keinen Kelch. Sie beſtehet aus einem einigen Blatt, und hat eine lange glatte Röhre, welche oben in ſechs Theile abgetheilt iſt, die ſich ausbreiten. Sie hat ſechs Pfriemen-förmige Staubfäden, welche an ihrer Baſis dem Eierſtock einverleibt ſind, und die Länge der Röhre haben. Sie ſind mit länglichen Kölblein gekrönt. In der Mitte ſtehet der ovale Eierſtock, auf dem ſich ein einzelner Griffel befindet, welcher die Länge der Staubfäden und oben eine dreyfach geſpaltene Narbe hat. Aus dem

dem Eierſtock wird nachgehends eine längliche Capſel mit drey Furchen. Sie iſt in drey Zellen abgetheilt, die ſich auf drey Seiten öffnen, und mit eckigen Saamen angefüllt ſind.

Die Blätter der Aloe ſind dreyeckig, ſehr fleiſchigt, voll Saft, öfters wie eine Traufrinne ausgehöhlt, ſpitzig, und meiſtentheils am Rande herum mit ſcharfen Stacheln verſehen. Bei den mehreſten Sorten ſtehen dieſelben, in Geſtallt einer offenen Artiſchocke bei einander, und ſtecken, gleichſam wie in Scheiden, in einander.

Wir wollen uns anizt nicht in eine umſtändliche Beſchreibung aller Sorten von Aloe, welche man in botaniſchen Gärten ziehet, einlaßen. Wir bekommen ihrer ſehr viele aus Indien. Die ſonderbarſten kommen vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie wachſen, nach Beſchaffenheit des Bodens und Clima, zu verſchiedener Höhe. Die Americaniſche Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertiget; und die Rippen dieſer Pflanze laßen ſich, wie Hanf, zu Fäden ziehen. Die Portugieſen in Braſilien machen Strümpfe und Handſchuhe daraus; und in Spanien ziehet man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden. Man nennet ſie Aloës Pitte. Aloë Americana, viridi rigidiſſimo & foetido folio, Pier dicta indigenis; Aloides, oder Aloë Americana, Scillæ foliis ampliſſimis. Sie hat ſehr lange, vier bis fünf Fuß breite, und ſcharf-ſpitzige Blätter.

Obgleich überhaupt die Aloen in jeder Art von Erdreich fortkommen: ſo lieben doch die meiſten vorzüglich ein halb aus friſcher und leichter Erde eines Angers beſtehendes, mit einem Viertel weißen Meerſand, und einem Viertel durchgeſiebten Kalkſchutt, vermiſchtes. Ehe man ſich deſſen bedienet, mus man alles mit einander, ſechs oder acht Monathe lang, auch wohl noch länger, ſich von ſelbſt mit einander vermiſchen laßen, und unterdeſſen dieſe dreyerlei Materien fleißig unter einander bringen.

Die Africanische Aloe mit dreyeckigen sehr langen und schmalen Blättern, und gelber stinkender Blume, kommt vornehmlich in einem sumpfigen Erdreiche sehr gut fort.

In der Mitte des Julius ist die bequemste Zeit, diese Pflanzen zu versetzen. Um diese Zeit kann man sie also aus den Töpfen herausnehmen, und mit den Fingern die Wurzeln von einander trennen, auch, soviel als möglich, die Erde davon abschütteln, zugleich alle abgestorbene oder faule Wurzeln wegnehmen, ohne jedoch die jungen zu verletzen oder abzubrechen. Darauf füllet man ungefähr drey Theile des Topfes mit der oben angezeigten Erde an, nachdem man vorher einige Steine auf den Boden desselben geleget, um die Feuchtigkeit abzuleiten; und nachdem man die Wurzeln der Pflanze also gesetzt hat, daß sie nicht allzu dicht zusammen kommen können, füllet man den Topf mit eben der Erde, fast bis an den Rand, an, und schüttelt zu gleicher Zeit die Pflanze, damit die Erde zwischen die Wurzeln komme; drücket sie auch mit der Hand etwas vest um dieselbe zusammen, damit sie in dem Topf unbeweglich stehen bleibe. Darnach mus man die Pflanze etwas begießen, und sie in die freie Luft an einen schattigten Ort setzen, woselbst sie drey Wochen lang bleiben kann. Doch mus man sie daselbst, wenn trockenes und heißes Wetter einfällt, mäßig begießen. Gegen das lezte Ende des Septembers kann man sie an einem trockenen Tage wieder in das Haus bringen, dabei aber Acht haben, daß, solange es warm Wetter ist, ihnen soviel freie Luft gelaßen werde, als immer möglich ist.

Die großen Americanischen Sorten blühen meistentheils nur alle 15 oder 20 Jahre, und zwar nur Einmahl.

Die allzu starke Feuchtigkeit ist überhaupt denen Aloen schädlich; sie müssen daher, wenn ein anhaltendes Regenwetter einfallen sollte, vor dem Regen verwahret werden. Denn, wenn sie den Sommer über viel Feuchtigkeit in sich ziehen, so rosten sie im folgenden Winter

insge-

insgemein aus, besonders, wenn sie in keiner gemäßigten warmen Luft erhalten werden. Man mus sie auch, wenn sie ausserhalb dem Gewächshause stehen, vor Kälte verwahren.

Die meisten Aloen laßen sich im Winter leicht erhalten. Von 65 Sorten, welche die Herren van Hazen zählen, sind nur zehn, welche ein etwas warmes Glashaus verlangen. Insbesondere kann die sogenannte Iris uvaria in gelinden Wintern ganz und gar in der freien Luft dauern, wenn man sie in eine warme Rabatte und in einen trockenen Boden setzet. Da sie aber bei strengen Wintern gar oft zu Grunde gerichtet wird, so thut man wohl, wenn man einige Pflanzen in Töpfen erhält, welche im Winter unter ein Glasgerähme gesetzt, und also die Art erhalten werden kann. Diese Art wird durch den Saamen fortgepflanzet, den die Pflanzen insgemein in großer Menge tragen. Man mus aber den Saamen, sobald er reif geworden ist, in Töpfe ausäen, und im Winter unter das Glasgerähme eines gemeinen Mistbeetes setzen. Im Frühjahr werden die Pflanzen aufgehen, und alsdenn müssen sie nach und nach gewöhnet werden, daß sie die freie Luft vertragen lernen. Wenn sie groß genug sind, und zum Versetzen taugen, mus man einige in Töpfe, die andern aber in warme Rabatten, setzen. Man mus sie aber daselbst den folgenden Winter über bedecken, weil sie noch nicht Stärke genug erlangt haben, daß sie die Kälte vertragen können.

Die Iris uvaria trägt eine schöne und sonderbare Traube von Blumen. Es giebt davon eine große und kleine Sorte.

Die Aloen laßen sich auf verschiedene Art fortpflanzen. Bei den meisten geschiehet es vermittelst der Nebenschößlinge, die man von der Mutterpflanze zu der Zeit abnimmt, wenn man sie versetzet. Man mus sie aber in sehr kleine Töpfe pflanzen, welche mit eben dergleichen Erde angefüllt seyn sollen, die zu den alten Pflanzen vor-

geſchlagen worden. Sollte man aber, bei Abnehmung der Schößlinge, gewahr werden, daß ſie da, wo ſie an der Mutterwurzel anſtehen, feucht ſeyn: ſo mus man ſie auſſerhalb der Erde, an einem trockenen Orte, zween oder drey Tage liegen laßen, damit ſie, ehe man ſie einpflanzet, trocken werden, ſonſt ſind ſie der Fäulung ſehr unterworfen. Nachdem ſie eingepflanzt worden, läßt man ſie vierzehn Tage lang an einem ſchattigten Orte ſtehen; hernach mus man die zärtern Arten in ein ſehr mäßiges Miſtbeet bringen, und die Töpfe in daſſelbe eingraben, als wodurch das Anwachſen der neuen Wurzeln ſehr befördert wird; dabei aber iſt zu merken, daß man um den Mittag die Gläſer bedecke, und ihnen einen guten Theil Luft laße. Gegen die Mitte des Auguſts fängt man an, dieſe junge Pflanzen an die freie Luft zu gewöhnen, indem man die Gläſer bei gutem Wetter öffnet, und ſie zur andern Zeit mit Ziegelſteinen etwas aufhebet, damit die Luft frei in das Beet könne, welches zu ihrem Wachstum ſchlechterdings nothwendig iſt; wie auch, daß man ſie zur Verſetzung in das Haus zubereite, welches gegen das Ende des Septembers vorzunehmen iſt.

Die meiſten Africaniſchen Sorten der Aloen treiben eine Menge Nebenſchoſſen, mit welchen ſie fortgepflanzet werden können. Was aber die wenigen unter ihnen anbelanget, bei denen dieſes nicht geſchiehet, ſo können ſolche dadurch vermehret werden, wenn man einige von ihren untern Blättern nimmt, und ſie zehn bis vierzehn Tage an einen Ort leget, wo ſie austrocknen können, wie oben von den Nebenſchoſſen geſagt worden iſt. Darnach mus man ſie in eben dergleichen Erde pflanzen, welche für jene angeprieſen worden, ſo daß man den Theil des Blattes, womit es an der alten Pflanze beveſtigt geweſen, ungefähr einen halben, oder auch, nachdem das Blatt groß iſt, anderthalb Zoll tief in die Erde ſtecke, und dieſelbe, damit ſie ſich ſetze, etwas begieße. Darauf

mus man die Töpfe in ein temperirtes Miſtbeet eingraben, vor der ſtarken Sonnenhitze bewahren, und ſie, die Woche einmal, mäßig mit Waſſer erfriſchen. Dieſes geſchiehet am beſten im Junius, damit ſie im Winter Köpfe bekommen.

Herr Miller verſichert, einige Pflanzen von der gemeinen Art geſehen zu haben, um deren Wurzel man eine mit Oel getränkte Leinwand gebunden, und länger als zwey Jahre in einem warmen Gemach aufgehängt hat. Nachgehends hat man ſie in Kübel gepflanzet, wo ſie ſehr wohl fortgekommen ſind. Daher dieſe Pflanze von den Einwohnern in America Immergrün (Sempervivum, Aizoon) genannt worden.

Die Aloe in den Apotheken iſt das Gummi oder der Saft von der Oſtindiſchen Aloe. Es giebt dreierlei Gattungen davon: 1) Aloë ſuccotrina, ſoccotrina, oder ſucco citrino ſimilis, die Succotriniſche Aloe, Fr. Socotrin, Succotrin, oder, wie Einige, jedoch falſch, ſchreiben: Cicotrin, iſt die ſchönſte und beſte; ſie muß ſchwarz oder braun, auswendig glänzend, und inwendig Citronen-farbig, rein, leicht aufzulöſen, krümlich, harzig, ſehr leicht, bitter vom Geſchmacke, von einem etwas widerigen Geruche ſeyn, und, wenn man ſie zu Pulver reibet, gelb werden. 2) Aloë hepatica, Leber-Aloe, Fr. Aloës hépatique, ſiehet, wenn ſie von einander gebrochen wird, wie eine Leber aus. Unter dieſer und der vorigen iſt kein anderer Unterſcheid, als ihre dunkle Farbe, und daher kann man ſich auch der einen anſtatt der andern bedienen. 3) Aloë caballina, Roß-Aloe, Fr. Aloës caballin, dieſe hat weder Saft noch Kraft, und iſt viel gröber und erdreicher, als die erſtern. Man nennet ſie Roß-Aloe, weil man ſie den Pferden in ihren Krankheiten einzugeben pflegt. Sie iſt ganz ſchwarz, dicht und ſchwer. Wenn die Aloe in Kürbiſſen oder die Leber-Aloe noch friſch iſt, ſo ſiehet ſie wie die Roß-Aloe aus, und bekommt nur, wenn ſie

alt wird, die Leber-Farbe; und wenn man sie solange aufhebet, bis sie ganz bröcklich wird, so ist sie von der Succotrinischen schwer zu unterscheiden.

Zur Bereitung der Succotrinischen Aloe, drücket man die abgerissenen Blätter gelind aus, fängt den Saft in einem Geschirre auf, und läßt ihn darinn bis zum folgenden Tage sich setzen. Alsdenn gießet man den klaren Liquor ab, und setzet ihn an die Sonne, damit er an derselben dick und hart werde.

Wenn man die gemeine oder Leber-Aloe bereiten will, schneidet man die Blätter der Aloë vulgaris BAVH. mit gelbröthlichen Blumen, in kleine Stücke, zerstößt sie, und leget sie 25 Tage lang in ein länglich Geschirr. Alsdenn erhebet sich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun mus; nachher schöpfet man den klaren Theil dieses Saftes ab, und läßt ihn an der Sonne trocken werden. Er nimmt dabei eine braune Farbe an, welche der Leberfarbe bei Thieren gleichkommt, und heißt alsdenn Leber-Aloe. Der gröbste und nach dieser Operation zurückbleibende Theil ist die sogenannte Roß-Aloe. Diese drey Arten verdickter Säfte sind überaus bitter von Geschmack, und von einem widrigen Geruch. Die leztere gebrauchet man zum Purgiren der Pferde; allein, man thäte besser, wenn man sich der Leber-Aloe dazu bedienete, denn die Roß-Aloe bringet öfters nicht die geringste Wirkung hervor. Man hat auch die Aloe in Flaschenkürbissen, welche aus Barbados kommt. Es ist dieselbe, wenn sie alt und bröcklich geworden, sehr gut. Sie purgiret, und tödtet die Würmer. Die Dose ist beim Pferde von zwey Quentgen, bis anderthalb oder zwo Unzen.

Wenn man die Aloe nach den Regeln der Chymisten zubereiten will, so reiniget man sie, indem man sie in abgezogenen Wässern und in Rosen- oder auch in Veilgen-Saft auflöset, sie hernach durchseiget und gerinnen läßt. (Man könnte sich an deren Statt auch des Vorragen-

ragen- oder Cichorien-Saftes, als guter Leberarzeneien, bedienen.) Man nimmt ein halb Pfund der beſten Aloe, die man finden kann, thut ſie in ein Deſtillirglas mit einem weiten Bauche, und gießet anderthalb Pfund Veilgenſaft, oder andere Säfte, darüber; alsdenn bedeckt man das Glas mit einem blinden Helme, und läßt es 48 Stunden über in Digeſtion ſtehen. Während dieſer Zeit löſet ſich die Aloe in dieſem Safte auf, und was ſie von Unreinigkeiten bei ſich hat, findet man auf dem Boden. Man gießet das Aufgelöſete ſacht ab, und ſeiget es durch; alsdenn läßt man es in einer verglaſurten Schüſſel im Marienbade verrauchen, und machet es zu einer Maſſe, woraus man Pillen, ſechs oder acht Gran ſchwer, machen kann. Dieſe Maſſe heißet Aloës violata, ſo wie diejenige, die von Roſenſafte gemacht wird, roſata.

*) Unter allen Aloe-Sorten iſt die Aloë Americana aculeata major die größeſte, und gleichſam die Heerführerin unter den andern Aloen. Dieſelbe will den Winter durch nicht im Keller, ſondern in einer Stube, und zwar ohne alle Wäſſerung, ganz trocken gehalten ſeyn. Im Fall ſich an ihren Blättern eine Fäulung ereignet, ſo machet man Sand in einem Topfe recht heiß, ſchüttet ihn auf den Schaden, und verſtopfet es mit Werg, ſo gehet die Fäulung nicht weiter. Vor Zeiten hat man dafür gehalten, daß ſie erſt nach hundert Jahren blühe; daher, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget, es als etwas Seltenes mit Verwunderung angeſehen worden. Nunmehr hat man es durch Kunſt und gute Wartung dahin gebracht, daß ſie binnen 30, 25 und noch wenigern Jahren zu einem großen Baume wächſt, und viel ſchöne Blüthen trägt, wie denn hiervon die 1700 und 1711 und andern Jahren in dem Boſiſchen Garten zu Leipzig, und in dem Hochfürſtl. Braunſchweigiſchen Luſtgarten zu Salzdahlen, ingleichen in dem

Hollstein-Gottorfischen, und in dem Hochfürstl. Sächsischen zu Gotha, und andern Orten mehr, in schönster Blüthe gestandenen, und mit etlichen tausend Blumen geziert gewesenen Aloen ein Zeugnis abstatten können. Das Wachstum des Stengels oder der Stange, welche dieses Gewächs zur Blüthe treibet, ist mit Verwunderung anzusehen, theils wegen seines geschwinden Zunehmens, welches gleichsam zusehends geschiehet, theils wegen der ungemeinen Stärke, die zu einer Höhe über dreyßig Fuß und derselben proportionirlichen Dicke gelanget, theils wegen des sonderbaren Ausbruchs der Knospen, aus welchen die Arme, welche, gleich den Armen an einem Kronenleuchter, in geschickter Ordnung umher stehen, an diesen die Zweige, und an solchen endlich die Blumen ansetzen. Diese sind den Tuberosen nicht gar ungleich, grünlich und gelblich an Farben, und lieblich von Geruche. Auf die Blumen folget der Saamen in Schötlein, zu welchen aber sie bei uns nicht gelangen, sondern, wann sie abgeblühet, erst die Zweige, dann der Stengel, und zuletzt die Blätter welken, absterben, und endlich verfaulen. Zum bessern Wachstum der Aloe dienet, wenn man zuweilen die Wurzel von Erde abräumet, und alsdann die übrige und unnütze Wurzel beschneidet, welches am füglichsten geschiehet, wenn an der Seite des Kastens eine Thüre ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurzel wegnehmen kann.

Viele Sorten der Aloe, und besonders die Africanische, worunter die Perlen-Aloe stehet, blühen, wenn sie einmahl ihr erwachsenes Alter haben, beinahe alle Jahre von neuem.

Die Americaner pflegen mit ihrer großen stacheligten Aloe, ihre Aecker und Gärten zu umzäunen; sie gebrauchen auch solche zum Feuermachen, und bereiten aus der Asche eine Lauge. Der Stamm dienet ihnen anstatt

des

des Holzes und der Balken. Mit den Blättern, welche sehr dick und lang, manchmahl auch ziemlich breit werden, bedecken sie die Dächer ihrer Häuser oder vielmehr Hütten, anstatt der Ziegel. Die Stiele, Nerven und Fasern der Blätter gebrauchen sie, wie wir unsern Hanf, Flachs und Baumwolle, denn man kann Tücher, Zeuge und starke Fäden daraus machen, weil sie sehr zähe und biegsam sind. Ja, sie machen auch aus den Blättern eine Art von Papier und Stricken, woraus sie Schuhe, Gürtel, Mäntel, Netze und andere Nothdürftigkeiten zubereiten. Die schwammigte Substanz des Stengels dienet ihnen anstatt des Zunders. Die Dornen oder Stacheln gebrauchen sie als Nägel, Nadeln, Bohrer, die Ohren zu durchbohren; ja die Barbarn plagen damit bei ihrem Götzendienst die Leiber selbst. Ehe die Pflanze allzu groß wird, kappen sie solche ab, damit sie desto dicker werde, und wann sie dieselbe aushöhlen, oder die neuen Schößlinge mit einem scharfen schneidenden steinernen Messer schaben, erhalten sie auf solche Art eine unbeschreibliche Menge eines kleberigen Saftes, woraus sie, durch geringes Kochen, Honig, durch Reinigung Zucker, durch Verdünnerung und Setzung an die Sonne Essig, und durch Zuthuung einer besondern Wurzel, oder, wie Andere wollen, Pomeranzen- und Melonen-Kerne, Wein bereiten. Sie schreiben auch diesem Safte viele Heilkräfte zu, ob er gleich das Haupt einnimmt, und berauschet, auch den Athem mit einem unbeschreiblichen Gestank inficiret. Die Blätter und Stiele, in einem Ofen unter der Erde gleichsam ausgebraten oder gebacken, essen sie, und sie behaupten, daß dieselben wie eingemachte Citronen schmecken.

Wenn die Blumen und Zweige noch jung sind, kann man solche in Zucker einmachen.

Auf medicinische Art gebrauchen die Americaner, 1) den Saft der auf Kohlen gebratenen Blätter, zu den frischen Wunden und Geschwüren; 2) eben diesen Saft, mit

mit etwas Salpeter vermischt, die frischen Narben zu vertreiben; 3) den Saft von denen Sproßen und Wurzeln, mit Wermuthsaft vermischt, zu Schlangenbissen; 4) den Dunst der Blätter, die Venus-Seuche, vermittelst eines heftigen Schweißes, zu curiren; 5) den ausgepreßten Saft ferner innerlich, die monathliche Reinigung zu befördern, den Urin zu treiben, die Nieren und Blase zu reinigen, und Steine zu zermalmen; 6) geröstete Blätter auf krampfigte Glieder gelegt, die Schmerzen zu stillen, absonderlich, wenn der warme Saft zugleich innerlich genommen wird.

Nach dem Berichte der Breßl. **Sammlungen**, v. Oct. 1718, und Apr. 1720, hat Herr **Weinmann**, Apotheker in Regensburg, aus denen Fäden der Aloe, deren 1400 Ellen auf ein Loth gehen, ein Handtuch würken laßen, von vier Ellen lang, welches wie grobes Nesseltuch aussah; jedoch hatte sich der Weber sehr beschweret, daß er ungemein viel mühsame Arbeit damit gehabt, wegen derer vielen Knoten, die nicht durch den Weberkamm gewollt, sondern vielfältig abgesprungen, und deswegen ungemeine Geduld erfordert.

Diejenige Gattung von Aloe, wovon man in den Apotheken den eingetrockneten Saft hat, ist hauptsächlich in dem Orient zu Hause, und wird daher dieser Saft in großen Kürbissen nach Europa geschickt. Wiewohl man ihn auch aus Asien, Arabien, Egypten und America in Schaf-Fellen bekommt. Die Succotrinische Aloe kommt eigentlich von Socotora, (Succotora, Socotra, Sucotra, Zocotora oder Zuccotra,) welches eine Insul ist, an der Mündung des rothen Meeres gelegen, unfern vom Hafen Herculis. Wie einestheils diese Sammlung geschehe, und anderntheils es sich mit der angegebenen Verschiedenheit dieses eingetrockneten Safts verhalte, finden wir am besten beim **Bauhin** und **Tournefort** beschrieben. Beide nehmlich kommen darinnen überein, daß die Knechte oder Sclaven in den

orien-

orientaliſchen Provinzen die Aloeblätter ausdrücken, und zwar, daß ſie nur einerlei Pflanze erwählen, woraus ſie die verſchiedenen Arten der getrockneten Säfte machen. Sie zerſchneiden zu ſolcher Abſicht die Aloe in Stücke, zerſtoßen ſie, und legen ſie 25 Tage lang in ein cylindriſches Geſchirr. Alsdenn erhebet ſich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun mus. Hierauf wird mit einer Schale der obere Theil des Safts weggenommen, bis man eine Verſchiedenheit des Safts wahrnimmt. Das oberſte iſt gemeiniglich das reinſte, und wird beſonders abgeſchöpft und eingetrocknet, unter dem Nahmen der Succotriniſchen Aloe. Wenn dieſer reinere Saft weg iſt, ſo bleibt ein dunkler und trüberer zurück, welcher langſam abgegoſſen und eingetrocknet, die Leber-Aloe giebt. Endlich aber aus dem zurückbleibenden dicken Safte macht man die die Roß-Aloe. Alſo lautet die Bauhiniſche Beſchreibung, von welcher die Erzählung des Tournefort nicht anders unterſchieden iſt, als daß er ſchreibet: Sie preſſen die Blätter mit den Händen aus, ſchöpfen den andern Tag mit einer Perlenmuſchel das Reine des Safts in ein beſonderes Geſchirr zu der Succotriniſchen Aloe ab; den dritten Tag aber heben ſie das noch Flüſſige zu der Leber-Aloe ab, und den Satz heben ſie zu der Roß-Aloe auf.

Als eine vierte Art wird von Einigen die wegen ihrer Sauberkeit und Reinigkeit ſogenannte Aloë lucida, die helle, durchſichtige oder durchſcheinende Aloe, gerechnet, welche aus der Succotriniſchen zubereitet wird, und ganz hell und durchſichtig, wie das Vitrum antimonii, ausſiehet. Eben dieſe beiden werden allein für die Menſchen zur Arzenei genommen. Sie werden aber oft mit Arabiſchen Gummi und andern verfälſcht, welches daran zu erkennen iſt, wenn ſie nicht recht brüchig ſind, und einen ſchwachen Geruch haben.

Nach dem Berichte des Gentleman's Magazine, v. Jul. 1754, S. 314, und Oct. 1757, S. 453, iſt ein

Eng-

Engländer auf den Bermudischen Inſuln auf eine glückliche Spuhr, den Boden der Schiffe für die Seewürmer zu verwahren, gebracht worden. Er ſah, daß die Einwohner einige Blätter von der Aloe nahmen, welche ſie mit Oel und Talg, womit ſie ſonſt ihre Schiffe auszubeſſern pflegen, kochten. Die merkliche Bitterkeit dieſer Pflanzen, welche Eigenſchaft den Würmern überhaupt ſchädlich iſt, trieb ihn an, Einige vom Volk zu bewegen, die Zuthat zu vermehren. Er gab auf den Erfolg genau Acht. Dieſer war ſeinem Wunſch völlig gemäß, und er merkte, daß die Würmer abnahmen, wo die Aloe war vermehrt worden. Dieſes ermunterte ihn, einen Verſuch mit der Aloe allein zu machen. Er ſägte ein Stück Eichenholz von einander, welches etwa vier Fuß lang, und zwey breit war, und beſtrich ein jedes Stück mit Talg, Terbenthin und Bleiweiß, in gleichen Theilen, doch ſo, daß er bei dem einen zwo Unzen Aloe gebrauchte. Er verſenkte beide mit einem eigenen Strick in Gewichte, in gleicher Tiefe ins Salzwaſſer, wo die Würmer zahlreiche Familien hatten, und ließ ſie fünf Monathe liegen. Nach dieſem zog er ſie wieder heraus, und ſah, daß das ganze Stück, welches zugleich mit Aloe war beſtrichen worden, vollkommen geſund war, das andere aber war wie ein Honigkuchen durchfreſſen. Er nahm darauf verſchiedene Stücke von Cedern, Madera und Mahogany, unterſchied ſie durch beſondere Kennzeichen, und beſtrich ſie mit verſchiedenen Salben, doch ſo, daß er auf einige, die zwey Fuß ins Gevierte hatten, eine Unze Aloe verwandte. Dieſes Holz blieb acht Monathe im Waſſer. Als man es heraus zog, ſah man, daß die Stücke, welche zugleich mit Aloe waren beſtrichen worden, wenig gelitten hatten. Das Holz, welches mit Terbenthin, Talg, Spaniſchen Braun in Aloe war überzogen worden, hatte gar keinen Wurmſtich, da die andern eben ſo voll Löcher waren, als vorher. Daraus läßt ſich wahrſcheinlich ſchließen,

daß

daß dieſe Miſchung allen bisher bekannten vorzüglicher ſey, und daß eine Unze Aloe zu zwey Fuß ins Gevierte hinreichen wird, es wenigſtens acht Monathe lang im Waſſer zu erhalten. Sollen die Schiffe länger in der See bleiben, ſo mus die Aloe vermehrt, und etwas davon im Schiffe aufbehalten werden, damit es während der Reiſe, inſonderheit zwiſchen Wind und Waſſer, wo die Würmer den meiſten Schaden verurſachen, gebraucht werden kann.

Um noch etwas von dem äuſſerlichen heilſamen Gebrauche der Aloe zu erwähnen, ſo ſtillet dieſelbe allerhand Blutflüße, die goldene Ader ꝛc. reiniget und heilet Wunden, Fiſteln, und andere alte, böſe, fließende und freſſende Schäden, gepülvert darein geſtreuet, oder unter die Pflaſter und Salben genommen, verhütet die Fäule, tilget das Ungeziefer oder die Würmer in den Wunden und Geſchwüren, und machet Fleiſch wachſen. Zuweilen thut man dieſelbe unter die Augenmittel, für flüßige triefende Augen, wie auch Felle der Augen; ſie reiniget, ſtärket und ſchärfet daneben das Geſicht. Es werden auch die friſchen Blätter auf die Wunden gelegt, denn ſie heilen gewaltig. **Timäus von Güldenklee** löſet Aloe in Wermuthwaſſer auf, ſchmieret und reibet damit im Bade die Kinder, welche mit den kleinen Haut-Zehr- oder Haar-Würmern geplagt ſind, davon abzehren, dürr und mager werden; tilget auch die Läuſe des Haupts, und thut gut im Haarausfallen.

Wunderbar iſt es, daß dieſer höchſtbittere Saft, der dem Menſchen, wo er wenigſtens nicht zu ſtark gegeben wird, nicht nur nicht ſchadet, ſondern auch zu einer Arzenei dienet, doch die Füchſe, Wölfe, Hunde und viele Vögel tödtet, wenn ſie davon zu freſſen bekommen. Mit einem Fuchſe hat **Scaliger**, Exerc. 278, einen Verſuch gemacht, und befunden, daß derſelbe, als er die Aloe mit Fleiſch gefreſſen, geſtorben ſey.

Nach

Nach dem Berichte des Gentlem. Magaz. v. Oc 1757, S. 453, hat man sich seit kurzem auch auf de Bermudischen Insuln der Aloe, als eines Arcanum i denen Krankheiten, welchen Pferde und Hornvieh un terworfen sind, mit erstaunlich guter Wirkung bedienet Man gab einer Kuh, welche allem Ansehen nach auf de lezten Stufe im Blutgange stand, sechs Unzen davon i drey gleichen Dosen, drey Morgen hinter einander, nach dem man die Aloe pulverisirt, und in ein Nößel Rum-Punsch gemischt hatte, welcher sie vollkommen curirte. Es ist auch daselbst fast schon zur Gewohnheit geworden, sie fast in allen Viehseuchen zu gebrauchen.

Aloes-Holz, Lignum Aloës, Agallochum; siehe Paradies-Holz.

Aloides. Die neuern Botanisten trennen vom Aloe-Geschlechte gewisse Gewächse, deren Eierstock nicht von der Blumenröhre umschlossen wird, sondern am hintern Theile stehet. Ihre Saamen sind eckig. Dahin gehöret z. E. die sogenannte Aloë Pitte.

Sie verlangen ein feines und leichtes Erdreich, wenig Wasser im Winter, und mäßiges Begießen, wenn es heiß ist. Die Erde wird alle Jahr im Sommer erneuert. Es ist gut, wenn sich dieselben in Geschirren welche die allzu starke Ausbreitung der Wurzeln etwa zurückhalten, befinden, weil alsdenn die Pflanzen besse fortkommen.

Der erstaunlich schnelle Wachstum des Stengel ist eine Art von Erscheinung, welche in Verwunderung zu setzen aufhöret, wenn man erwäget, daß der Stengel, welcher langsam in die Höhe geschossen, rings um her mit Blättern bedeckt ist, diese Blätter, welche einige Fuß lang sind, endlich aus einander treibt, und sich Platz macht, da denn mit einem mahl ein nackender, vier bis fünf Fuß langer Stengel erscheinet, welchen man nachher in der Geschwindigkeit 20 bis 26 Schuh in die Höhe schießen siehet.

Aloina, **Wermuth**; siehe Absinthium.

Alose, Alse, Alet, Alet-Fisch, Alsen-Fisch, Else, Ilse, Elften, Lat. Alausa, Alosa, Mugil, Aristosus, Thrissa, oder Phrissa ARISTOT. Fr. Alose; ein Meerfisch, welcher in die Ströhme, vornehmlich in diejenigen, worinn sich viel Kiessand befindet, als: die Loire, Garonne, u. a. austritt, ein sehr großer Freund des Salzes ist, und den mit Salz beladenen Schiffen zuweilen bis 300 Meilen nachschwimmt. Zu Bourdeaux und Bayonne ist er unter dem Nahmen Coulac bekannt. Von dem Hering oder der Sardelle unterscheidet er sich durch seine Größe. Eine gute Alose mus fett seyn. Diejenigen, die im Meer gefangen werden, haben allemahl ein dürres, salziges und wenig saftreiches Fleisch. Zu Paris pflegt man im Frühling, unter dem Nahmen Pucelle, einen eben nicht sonderlich beliebten Fisch, welcher nichts anders, als eine kleine Art von Alsen ist, feil zu haben. Man nennet ihn darum Pucelle oder Jungfer, weil er im Anfange des Frühlings, wenn er noch nicht voll Laich ist, zum Vorschein kommt. Dieser Fisch gehöret unter die sogenannten Streich-Fische. Zu Anfange des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse. Er hat große und dünne Schuppen, welche sich leichtlich ablösen laßen. Oben an dem Kopfe über den Augen befindet sich auf jeder Seite ein glänzendes Bein, oder eine Schuppe. Die Zunge ist schwärzlich, der Rücken Licht-farbig oder gelblich-weiß, die Seiten und der Bauch Silber-weiß. Sein Fleisch ist von delicaten Geschmack: er mus aber frisch seyn.

Die Alse wird gebraten gegessen, und hierzu mus man sie schuppen, kerben, mit Butter und Salze reiben, nachher auf dem Roste bei gelindem Feuer braten lassen, bis sie eine schöne Farbe bekommen hat; sodenn kann man sie mit einer sauern Butterbrühe, mit Stachelbeer- oder Weinbeer-Safte, oder auch mit einer Saueramps-Brühe anrichten, wozu man Saueramps

nimmt, und mit Salz, Pfeffer und guter frischer Butter, nach Art des Spinats, kochen läßt; man thut ein wenig Petersilie und Körbel dazu, und leget die Alose, wenn die Brühe fertig ist, hinein. Man kann sie auch mit einer Brühe von Champignons, und einer braunen Brühe mit Kappern, anrichten.

Man richtet auch diesen Fisch mit einer kurzen Brühe auf diese Art zu: Man nimmt blanken Wein, ein wenig Essig, Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, und ein wenig frische Citronenschale, thut alles in einen Kessel, und läßt es wohl kochen; wenn es gekocht ist, nimmt man die Alose heraus, und richtet sie trocken auf einer Serviette an; hierzu kann man eine weiße Brühe absonderlich, oder Weinessig, aufsetzen.

Die Araber trocknen ihn, und essen ihn mit Datteln.

Weder die ersten noch die lezten Alosen sind die besten. Wenn man sie delicat haben will, mus man sie, wo möglich, sobald sie aus dem Wasser kommen, sieden. Wenn sie am häufigsten sind, sind sie am unverdaulichsten.

In Ostindien ist der Alosen-Rogen eben so beliebt, wie in Rußland der Stör-Rogen, und man verzehret jährlich daselbst viele Schiffsladungen voll.

* Die Alsen-Fische werden an einigen Orten, z. E. am Bodensee, auch **Gang-Fische**, und von den Regensburger Fischern **Sichling**, oder **See-Lauben**, genannt. Es giebt eigentlich zweierlei Gattungen, deren eine der größere, die andere der kleinere Alsen-Fisch genannt wird. Die kleinere Gattung gehöret eigentlich unter die schuppigten Fische, welche meistens in der See, doch aber auch zugleich manchmahl in Flüssen, leben, und eigentlich unter das Stammgeschlecht von dem Salmen. Man trifft dieselbe häufig an den Englischen Ufern an, woher sie, eingesalzen, nach Italien und Spanien geführet werden; sie sind aber auch nicht selten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgischen,

burgiſchen, Bayeriſchen, und in Mähren, gefunden, wiewohl ſie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingeſetzt und erzogen werden. Sie werden ſo groß, als ein Karpfe, jedoch nicht ſo dickleibig, haben auch mit dieſem einerlei Nahrung, und ſind auch, wie dieſer, keine Raubfiſche. Es iſt ſehr dienlich, wenn in Hecht-Teichen dergleichen mit geſetzt werden, welche ſich von deſſen Brut vortrefflich nähren und wachſen. Die größere Gattung hat ſonſt den eigentlichen Nahmen Alosa fluviatilis, und ſtehet mit den Heringen unter dem Stammgeſchlecht Clupea.

Der ganze Leib der wahren Alſen-Fiſche iſt länglicht, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zuſammengedrückt, ſo ſtark, daß ſich der Bauch zu unterſt mit einer geraden Linie ſchließet, welche aus ſehr ſpitzigen Stacheln oder Gräten beſtehet, wie auch der ganze Fiſch wegen der Menge derſelben ſehr beſchwerlich zu eſſen iſt, ſo angenehm als ſonſt ſein Fleiſch beſchrieben wird. Der Kopf iſt ebenfalls an den Seiten ſehr zuſammengedrückt, vornen aber ſpitzig, und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen iſt, ſo nimmt man in demſelben nirgends einen Zahn, oder ſonſt die geringſte Rauhigkeit, wahr. Die oberſte Kiefe iſt etwas kleiner, als die unterſte, und vorn in zwey Stücke getheilt. Die Augen ſind groß, und ſtehen an der Seite. Der bunte Cirkel derſelben iſt Silber-farbig, die Sehe aber ſchwarz. Ueber den Augen ſpielen zwey, gleichſam Smaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen ſind ſtachligt und ſtark, und es gehen davon Spitzen ſowohl auf- als unterwerts gekehrt, ſo daß der Fiſch am Bauche wie eine Säge ausſiehet. Er hat ſieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein iſt. Der Schwanz iſt geſpalten. Seine Laichzeit iſt im Herbſte. Im Mai und Brachmonath ſteiget er die Flüſſe hinauf, und je weiter er von dem Meere kommt, deſto fetter und wohlſchmeckender wird er. Solches geſchiehet im Anfange des

Frühlings; im Mai oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Insonderheit aber schwimmt er wieder der See zu, bei starkem Donnern, wovon diese Fische in der Mosel und im Rhein dermaßen geschreckt werden, daß man zu solcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieser Flüsse viele todt findet. Er liebet die Musik, und höret gern zu, wo ein Klingespiel tönet, aber zu seinem Schaden. Denn die Fischer stellen ein Netz in den Fluß, und über denselben ein Gerüst, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Wassers ein Geläute geben; diesem eilet der Fisch häufig zu, und fällt in das Netz.

Aelian meldet, daß diejenigen, welche an der Marótischen See in Egypten wohnen, diese Fische durch eine Musik von Singen, und den Schlägen der mitstimmenden Klappermuscheln, fangen, denn sie fahren wie Tänzer auf diese in solcher Art ausgebreitete Instrumente zu, und scheinen sich an diesem Spiele besonders zu ergötzen. Rondelet giebt uns fast eine gleiche Nachricht davon, wenn er erzählet, daß er öfters auf seinen Spaziergängen an den Ufern der Flüsse wahrgenommen habe, wie diese Alsen-Fische auf das Klappern der Schildkröten schnell herzu eilen, und wirklich gleichsam tanzen. Er setzet hinzu, daß er dieses noch deutlicher bei Nacht gesehen habe. Wir finden auch hin und wieder umständliche Beschreibungen, wie die besondere Art dieses Fischfanges angeordnet, und die nöthigen musikalischen Instrumente, vor und über den Netzen, angebracht werden. Man fängt sie auch in Reusen, darein sie mit Erbsen, die mit Wein und Myrrhen abgekocht und in ein Säcklein gethan worden, geködert werden.

Ausser den bereits oben angeführten Zurichtungen dieses Fisches, kann man ihn auch, wie Forellen, in eine Pastete schlagen. Der delicate Geschmack dieses Fisches, hat zu einem beschämenden Sprüchworte Gelegenheit gegeben: **Man mus dir einen Elft kochen**, d. i. eben,

was

was wir zu dem ſprechen, der mit der Koſt nicht zufrieden iſt: **Man wird dir Lampreten zurichten**; welches ſonſt ein Sächſiſcher Provinzialausdruck iſt.

In dem Kopfe dieſes Fiſches wird ein Stein-hartes Bein gefunden, welches gut zum Eröffnen iſt, wie auch wider den Stein und Gries, desgleichen die Säure zu dämpfen, indem es ein Alkali iſt. Der Magen dieſes Fiſches getrocknet, und zu Pulver geſtoßen, dienet, innerlich eingenommen, zur Stärkung des Magens.

Von der Aloſe, ſ. *Aldrovandum*, de piſcibus, L. 4. C. 4. p. 499. *Jo. Bruyerinum*, de re cibaria, L. 22, C. 19; und *Steph. à Schonevelde* Ichthyol. S. 13, f.

Jo. Ad. Göritz Nachricht von den im Aug. 1721 zu Regensburg in der Donau gefangenen See-Lauben, ſt. im 17 Verſuch der Bresl. Samml. v. Aug. 1721, S. 168, f.

Alouette, L. Alauda; ſiehe **Lerche**.

Aloyau, Alloyau, ein Rückenſtück oder Lenden-Braten vom Ochſen; ſiehe unter **Ochs**.

* **Alpen, Almen**, heißt in der Schweiz, und wo ſonſt dergleichen hohe Gebirge vorhanden ſind, ein ſolcher Berg, der mit Gras bewachſen iſt, welches nicht abgehauen, ſondern mit Rind- und anderm Viehe allein betrieben wird. Daher zu **Alp fahren** ſoviel heißt, als das Vieh im Eintritt des Sommers auf das Gebirge in die Weide treiben. Daſelbſt gehet daſſelbe, und bleibet den ganzen Sommer über, und wird von einem Hirten gewartet, den man **Senn** heißet, und der in einer **Sennten** oder **Senn-Hütte** wohnet, in deren hintern Theile, der **Milch-Gaden** oder **Milch-Keller** genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymahl melket, aufbehalten, in dem vordern aber, welcher die **Käſe-Hütte** heißt, bereitet, und Käſe oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon iſt der **Vieh-** oder **Küh-Gaden**, allwo das Vieh zur Nacht eingeſtellet wird. Eine ſolche **Sennte**, darauf etwa 30 bis 40 Haupt-Kühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beſchreibung der

Sennten, und alles deſſen, was dazu gehöret, findet man beim Scheuchzer.

Aus Reiſebeſchreibungen iſt bekannt, daß die Viehzucht überall am beſten in Gebirgen getrieben wird. Das Vieh kommt auch an ſolchen Stellen beſſer fort, und ſuchet, aus einem gewiſſen natürlichen Triebe, die Höhen.

Gebirgigte Gegenden geben, nach aller Erfahrung, fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekommt daſelbſt ein zartes, weiches und fettes Fleiſch. Die Pferde wachſen wohl nicht groß, aber ſie werden deſto raſcher, lebhafter und ſtärker. Die Urſache davon iſt keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Berge ſolche Gewächſe gepflanzet hat, die am beſten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauern in Norwegen glauben, das Gras, das zu oberſt auf den Bergen wächſt, ſei ein Polychreſtmittel wider Vieh-Krankheiten, daher klettern ſie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchſten Berge, ſchneiden das Gras ab, das ſich daſelbſt findet, und tragen es auf dem Rücken herunter; ſo wichtig ſcheint es ihnen, immer ſolch Gras gegen den Winter in Bereitſchaft zu halten.

Eine Unbequemlichkeit bei dieſen Viehweiden, iſt eine große Menge Steine, die vom Berge herunter fallen. Die Norweger nennen dieſes Gerülle, **Alpſchritte**. Von der vielen Feuchtigkeit, die ſich auf den Bergen befindet, wird das Erdreich, zumahl im Frühjahr, ſehr weich, ſo daß die Steine, ihres Gewichtes wegen, immer mehr und mehr niederſinken; an dieſe ſetzt ſich daſelbſt ſehr gutes Erdreich, das mit dem Schneewaſſer von höhern Stellen herabgeſchwemmt wird. Daher wächſt um dieſe Steine, und unter ihrem Schirme, gemeiniglich das herrlichſte und beſte Gras. Es iſt in Norwegen nicht ſelten, daß man an ſolchen Stellen, zweymahl des Jahres, Heu macht.

Daß ſich Berge und niedrige Alpen mit Nutzen zur Viehzucht anwenden laßen, durch Verſuche beſtätigt von Ant. Rolandſon Martin: ſ. im 24 B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 44—50.

Al-

Alpagne, ein Americaniſches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleichkommt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüſſel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Laſtthieren, und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund ſchwer tragen. Ihre Wolle iſt der Vigognes ihrer ſehr ähnlich, und wird vielfältig dafür verkaufet; wie denn ſelten welche aus Peru nach Spanien kommt, die nicht damit vermiſcht iſt. Sonſt machet man Zeuge, Seile und Säcke davon, und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebrauchet auch ihren Miſt mit zur Feuerung.

* **Alphanet**, iſt eine Gattung der Falken aus dem Geſchlechte der Lanier oder Schwimmer. Er kommt aus der Barbarei, wird unter allen Falken für den luſtigſten und ſchönſten Vogel gehalten, und zur Haſen- und Rebhühneer-Beiz abgerichtet. Er iſt gemeiniglich blond von Federn, und ſteiget ſehr hoch, daß er bei hellem Wetter kaum zu ſehen iſt. Ob er gleich mehrentheils kleiner iſt, als der Lanier, ſo findet man doch etliche ſo groß, als die Sacker-Falken, welche ſehr gut ſind, und ſich zu allerhand Weidwerk gebrauchen laßen.

Alp-Hahnenfuß, Trollius; ſiehe Aconitum no. 5.

* *Alphenix*, nennen einige Conditors den Gerſten- oder auch gewundenen Zucker. Man giebt ihm dieſen beſondern Nahmen, um ihn deſto theurer verkaufen zu können. Siehe unter **Zucker**.

* **Alpiſte, Alpice**, eine Art Körner oder Vogel-Futter, deſſen man ſich vornehmlich zur Brutzeit der Vögel bedienet, wenn man ſie erhitzen will. Siehe **Canarien-Saamen**.

Alp-Knoblauch, ſiehe Victorialis.

Alp-Kraut, Alb-Kraut, ſiehe Eupatorium.

Alp-Raute, Stabwurz, ſiehe Abrotanum.

Alp-Roſen, ſiehe Chamærhododendron.

Alp-Sanikel, ſiehe Sanicula.

Alp-Scabioſen, ſiehe Scabioſa.

Alp-Schoß, Alp-Stein, ſiehe **Belemnit**.

Alquier, Alquiere, welches man auch **Cantar** nennet, ist ein Portugiesisches Maaß, dessen man sich sowohl bei dem Oele, als Korn, bedienet. Bei dem ersten hält es 6 Cavadas; und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bei dem andern machen 60 ein Muid zu Lissabon, 102 bis 3 ein Faß von Rochelle, Nantes, u. a.; 114 bis 15 ein Faß von Bourdeaux und Vanes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten ist das Verhältnis noch anders.

Alraun, Alraun-Wurzel, siehe Mandragora.

Alraun, (Wilder) siehe Victorialis.

Alse, Alsen-Fisch; siehe **Alose**.

Alsen, Els; siehe Absinthium.

Alsine, Alsina, Fr. Morgeline. Dieses Pflanzengeschlecht hat eine Rosen-förmige Blume, mit verschiedener Anzahl Blumenblätter, welche bald ganz, bald zertheilt sind. Die Blume, und der aus fünf Stücken bestehende Kelch, stehen gemeiniglich weit aus einander. Inwendig in der Blume befinden sich drey bis zehn Staubfäden, welche das Pistill begleiten, welches zu einer, bald runden, bald Kegel-förmigen, Frucht wird, deren Obertheil sich in verschiedene Theile öffnet, und inwendig nur ein einziges Behältnis hat, worinn sich verschiedene kleine rothe, braune, oder schwarze, irregulär gestallete, Saamenkörner, befinden.

Alsine media C. B. Alsine minor, Alsine genuina, Alsine vulgaris, Hippia minor, Morsus gallinæ, Auricula muris *Antiquor.* Gallinella & Pavarina *Italor.* T. **Hühner-Biß, Hühner-Darm, Mäus-Darm, Vogel-Kraut, Vogel-Meyer, Gänse-Kraut, Gänse-Weid, Hendel-Kraut, Weißer Meyrich, Myre**, ist ein gemeines und Jedermann wohlbekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebauten Orten, auf den grasichten Aeckern, und neben den Zäunen und Hecken, am allerliebsten an schattigten und feuch-

ten.

ten Orten, aus selbst eigener Besaamung hervor wächset. In Paris heißt es Mouron blanc, Mouron des petits oiseaux. Es hat eine kleine, weiße, zasichte Wurzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und saftreiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erde liegen. Die Blätter sind etwas rund, und ein wenig spitzig, zu beiden Seiten bleichgrün, zwischen welchen kleine weiße Blümlein an schmalen Stielen hervorwachsen, nach welchen ablange Hülselein folgen, die einen kleinen gelblichen Saamen bringen. Es wird von allen kleinen Sangvögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, daher es gemeiniglich vor und an ihre Häuserchen gehängt wird.

* Ob es gleich zart und ungemein saftig ist, so ist es dennoch wider die strengste Kälte dauerhaft. Es ist kühler und feuchter Eigenschaft, und daher den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich, wenn es frisch mit Fleischbrühe gekocht, oder das im Mai davon gebrannte Wasser gebraucht wird, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Krankheiten. Gesotten im Trank wird es wider das Blutspeien, und wider die Räude, so aus verdicktem Geblüte entstanden, angerühmt. Man giebt auch dessen Saft in Milch für das Bauchgrimmen ein. Das Pulver davon stillet den güldenen Aderfluß, darauf gestreuet, und benimmt zugleich das Brennen und die Schmerzen. Es ist dies Kraut auch gut zu hitzigen Wunden und Geschwulsten, auch zu entzündeten Augen, mit Gerstenmehl übergelegt. Der ausgedrückte Saft tilget die Flecken im Auge. Das Kraut in Oel oder Butter geröstet, und den Kindern warm über den Leib gelegt, lindert die Schmerzen und das Grimmen. Einige Kindbetterinnen pflegen das grüne Kraut unter die Achseln zu legen, wenn sie die Milch vertreiben wollen. Einige kochen es in Ziegenmilch oder Wasser, und schlagen es also warm über die Brüste. Crato befiehlt, das

grüne Kraut, um den Zufluß der Materie in die Brüste zu hindern, oft und warm aufzulegen.

Alsine, Spergula dicta, Fr. Grande-Espargoutte; siehe Spergula.

Alsine Saxifragæ aureæ folio, siehe unter Hydrocotyle.

Alßnack, siehe Apium sylvestre.

Alster, siehe Elster.

* Altan, L. Subdiale, ist oben auf einem Hause ein offener und unter freiem Himmel liegender Platz, der als ein Ort zum Vergnügen und Lust angelegt wird, darauf man zur Sommerszeit in das Feld einen Prospect in das Grüne habe, und allerhand Blumen und Gewächse stelle. Weil vielerlei Leute an diesen Platz kommen, so mus er mit Geländern umgeben werden, die entweder von feinen und nach architectonischer Art geschnitzten Docken, oder, welches besser, von eisernen wohl-inventirten Gittern gemacht werden können. Nicht weniger mus der Boden wohl verwahrt, und so angelegt seyn, daß das Regen- und Schnee-Wasser nicht stehen bleibe und durchdringe, sondern gemächlich ablaufen mögt. Das erstere erhält man, wenn man den Boden von Kupfer macht, und einen hölzernen Boden von starken Dielbrettern darüber leget; oder, wenn dieses zu kostbar fallen mögte, so schlägt man einen guten Estrich, und decket solchen ebenfalls mit Holz. Beide Arten der Bedeckung des Bodens müssen abschüßig gemacht werden, damit der Regen ablaufen könne. Dieses desto leichter zu bewerkstelligen, wird rings umher eine Rinne von Kupfer geführet, durch welche das Wasser an allen vier Ecken kann abgeleitet werden. Ausser oben-erwähnter Bequemlichkeit geben die Altane auch noch den beträchtlichen Nutzen, daß man bei Feuersgefahr Spritzen darauf stellen, und den Feuerflammen allenthalben damit Widerstand thun kann, welches dieserwegen bei grossen und öffentlichen Gebäuden besonders nöthig seyn will. Man kann, nach des berühmten Mathematicus, Hrn.

Gärt-

Gärtners, Invention, gar leicht und mit wenig Kosten Wasser hinauf bringen, oder auch eine Cisterne, zu Sammlung des Regenwassers, anlegen.

* **Altbacken**, wird zwar von solchem Brode oder Semmeln vornehmlich gebraucht, die nicht von dem leztern und frischen, sondern von dem vorhergehenden Back sind. Allein, es brauchen solches auch andere Handwerksleute, z. E. die Fleischer von dem von vorigem Markt-Tage übrig gebliebenen Fleische, als welches sie altbacken Fleisch nennen.

Alt-Döbel, siehe **Alant**.

Alte, ein Fisch, siehe **Alt-Fisch**.

Alte erloschene Schriften wieder leserlich zu machen, siehe **Schriften**.

* **Alter errathen**; oder sagen, wie alt ein jeder von zween Menschen sey, wenn man nur die Summe der Jahre, die das Alter des einen zu dem Alter des andern addirt giebt, wüßte, aber auch der Unterscheid, wieviel Jahre der eine mehr alt ist, als der andere, ebenfalls bekannt wäre. Man darf nur die leztere Zahl von der erstern abziehen, und das übrige halbiren, so weiß man, wie alt der jüngere sey. Z. E. Cajus und Sempronius sind mit einander 120 Jahr alt, das ist die Summe; Cajus ist 18 Jahre älter, das ist der Unterscheid. Wird von 120 der Unterscheid abgezogen, so bleibt 102; diesen Rest halbirt, giebt 51 Jahre, als das Alter des jüngern, oder Sempronius. Setzet man den Unterscheid 18 dazu, so hat man das Alter des ältern, nehmlich die 69 Jahre des Cajus; beides zusammen macht richtig 120 Jahre aus.

Alter eines Baums, siehe unter **Baum**.

Alter eines Ochsen zu erkennen, siehe unter **Ochs**.

Alter eines Pferdes, siehe unter **Pferd**.

Alter eines Schafes, siehe unter **Schaf**.

Alt-Fisch, L. Squalus, Fr. Meunier, Têtard, Têtu, oder Vilain. Ein Fisch, der in stillen Wässern, Teichen,

chen, Seen und Ströhmen, die viel Austritte haben, lieber, als in rauschenden Bächen, wohnet. Er wird ziemlich groß, schwimmt meistentheils in der Höhe, und fängt die Mücken und ander Ungeziefer, so auf dem Wasser schwebet. Ist ein guter Bratfisch, wenn er mit grünen Fenchel oder Salbeiblättern gespickt wird; jedoch in der Laich-Zeit, welche im Mai und Junius einfällt, nicht sogut, als ausser derselben. Er wird mit Würmlein an der Angel, oder auch mit einem Schöpf-Hamen, gefangen.

Alte Weiber, Fr. Vieilles, eine Art schuppichter platter Fische, halb so dick, als lang, die an der Küste von Guinea, und besonders in der Arguins-Bay, häufig gefangen werden. Sie sind den Stockfischen in allem gleich, nur daß sie weit größer sind, indem einige über zweyhundert Pfund wiegen. Ihr Fleisch ist weiß, zart, fett und vest, und löset sich in Flocken ab. Es läßt sich frisch gut essen, und ist gesund, wenn es recht gekocht ist, sonst aber schädlich; wie es denn auch besser schmecket, wenn man es fünf bis sechs Stunden vorher eingesalzen hat. Sie erfordern mehr Salz, als der nordische Stockfisch, und man mus auch bei dem Trocknen und Einpacken derselben sehr sorgfältig seyn, da sich denn ein guter Handel damit treiben läßt.

Althæa, Fr. Guimauve. Die Blume bei diesem Pflanzengeschlecht hat einen doppelten Kelch; der äussere besthet aus Einem Blatt, und ist ungleich in neun schmale Abschnitte an dem Rande abgetheilt. Dieser Kelch ist voll langer Fädchen oder Haare; die im innern Kelche sind kürzer. Der innere bestehet ebenfalls nur aus einem einzigen Blatt, und ist oben in fünf breite spitzige Abschnitte getheilt. Beide Kelche sind fortwährend. Die Blume hat fünf Blumenblätter, welche an ihrem Fuß zusammenwachsen, oben aber sich ausbreiten und herzförmig sind. Unten sind viele Staubfäden mit einander vereinigt, und bilden eine Art einer Walze;

oben aber ſind ſie locker, und in die Säule eingeſenkt. In der Mitte ſtehet der Kreis-runde Eierſtock, welcher einen kurzen Walzen-förmigen Griffel unterſtützet, der mit ſehr vielen Narben gekrönt iſt, welche die Länge der Staubfäden haben. Aus dem Kelch wird nachgehends eine kreisrunde niedergedrückte Capſel, die in verſchiedene Zellen abgetheilt iſt, in deren jeder ſich ein zuſammengedrückter nierenförmiger Saame befindet.

Sorten: 1. Althæa vulgaris. Althæa Dioſcoridis & Plinii, C. B. P. 315. Althæa, ſ. Bismalva. Althea. Abiſcus. Ebiſcus. Ibiſcus. Hibiſcus. Malvaviſcus ANGVILL. Anadendron. Malva ſylveſtris prima CÆS. Malva ſylveſtris ruralis. T. **Althe, Althee, Eibiſchkraut, Eibiſchwurz, Ibiſch, Ibiſchpappel, Ibiſchwurz, Heilwurz, Hemiſch, Hülſewurz, weiße Pappel, Wildpappel.** Fr. Guimauve ordinaire. Dieſe Sorte iſt an allen ihren Theilen mit ſehr weichen Fädechen oder Haaren beſetzt. Ihre Wurzel iſt lang, ziemlich dick, wie eine Haupt- oder Herz-Wurzel, zweigig, fleiſchig und fortwährend. Der übrige Theil der Pflanze ſtirbt alle Jahre im Herbſte ab. Der Stengel iſt rund, grün, und wird vier bis fünf Schuh hoch. Neben an dem Stiele treibet ſie etliche Seitenzweige, die mit haarigen und ſanft anzufühlenden Blättern beſetzt ſind. Sie ſind dunkelgrün, beinahe dreyeckig, an den Rändern ſcharf gekerbt, und ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen, auf langen Stielen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, welche wie die ordentlichen Pappelblüthen geſtalltet, aber etwas kleiner ſind, und eine blaſſe Farbe haben. Sie kommen im Junius und Julius zum Vorſchein; der Saame aber wird im September oder October reif.

Sie ſtehet gern an fetten und feuchten Orten, und wird daſelbſt, allen ihren Theilen nach, größer, als in einem trockenen Boden. Uebrigens kommt ſie in einem jeden Erdboden und in jeder Lage fort. Sie liebet ſehr die

die freie Luft. Wenn es dem Erdreiche, worinn ſie ſtehet, an Feuchtigkeit mangelt, ſo mus man ſie fleißig begießen.

Sie läßt ſich ſtark vermehren, entweder durch den Saamen, oder durch Abtheilung der Wurzeln. Will man ſie aus dem Saamen ziehen, ſo mus man denſelben im Frühling ausſäen; die Abtheilung der Wurzeln aber geſchiehet am ſicherſten im Herbſt, wenn die Stengel verwelken. Alsdenn nimmt man auch die Wurzel heraus, und bringet ſie in die Apotheke.

Die Pflanzen müſſen zween Schuh weit von einander ſtehen, denn ihre Wurzeln breiten ſich auf allen Seiten gar ſehr aus.

* Die Benennung Althæa, hat dieſe Pflanze aus dem Griechiſchen, von ἄλθος, welches ſoviel heißt als medela, medicamentum, ein Hülfsmittel, von ἀλθὼ oder ἀλθαίνω, medeor, ſano, helfen, heilen; daher heißt ſie auch im Teutſchen Heil- oder Hülfs-Wurz. Plinius ſchreibet, ſie habe dieſen Nahmen wegen ihrer vortrefflichen Wirkung, weil ſie vielen Leibes-

ſotten und getrunken, ſtillet die rothe Ruhr, heilet die verwundeten und abgeſchärften Därme, ſo von der Ruhr und andern Reiſſen im Leibe zernaget und verſehret worden; in Honigwaſſer geſotten, heilet ſie die Gebrechen der Lungen und Bruſt. Sie treibet auch den Nieren- und Blaſen-Stein aus, dienet für Brennen und Schneiden des Harns, auch für die Colik, welche vom Lendenweh entſtanden. Die Blätter gekocht, und davon getrunken, verſchaffen große Linderung in der kalten Piſſe. Die Wurzel gepülvert, und mit Bernſtein vermengt, treibet den Blaſenſtein. Ueberhaupt werden die Wurzeln als ein bewährtes Mittel wider den Stein gelobet; denn, indem ſie befeuchten, verhindern ſie zugleich, daß ſich der Stein nicht anlegen kann. Von den Blättern bereitet man mit Butter und Honig auch einen Trank, welcher im Paroxysmus der Steinbeſchwerung vortreffliche Dienſte thut. Die Wurzel mit ein wenig Zimmet in Waſſer geſotten, und davon getrunken, treibet die Nachgeburt, und befördert die gebührliche Reinigung nach der Geburt. Man gebrauchet auch die Wurzel in Clyſtieren zur rothen Ruhr, als ein ſonderbares Mittel, wegen ihrer ſchmerzſtillenden, gelind abſtergirenden und austrocknenden Kraft. Die Blätter pflegt man ein wenig mit Oel zu beſtreichen, und auf die vom Feuer oder heißen Waſſer verbrannten Glieder zu legen. Die Wurzel in Waſſer geſotten, oder den Saft aus der ganzen Pflanze gepreßt, und auf den Brand gelegt, ziehet ebenfalls die Hitze aus; in Milch geſotten, iſt ſie gut zu den Mundgeſchwüren; mit Leinſaamen geſotten, und als ein Pflaſter um den Hals gelegt, erweichet ſie die Geſchwüre der Kehle; in Eſſig oder Wein geſotten, und warm im Munde gehalten, ſtillet ſie das Zahnweh. Es iſt auch das Kraut eine ſonderliche Arznei zu den Schmerzen der Zähne. Aus den Wurzeln werden auch Zahn-Bürſtgen gemacht, und in Frankreich ſehr gebraucht. Die Wurzel mit Gänſe- oder Schweine-Schmalz zerſtoßen,

ſtoßen, und etwas warm übergelegt, lindert das Podagra. Etliche Weiber (ſchreibet Sim. Paulli) bereiten auch von dieſer Wurzel und ein wenig Zucker eine Salbe, und curiren die aufgeſprungenen Bruſtwarzen damit. Dieſelbe hiernächſt in Waſſer geſotten, mit Gänſe- oder Schweine-Fett Zäpflein daraus gemacht, löſchet die entzündete Mutter und Feigwarzen. Der Saame erweichet und heilet alle hitzige Geſchwüre; iſt auch gut den geſchwollenen Gliedern; ſtillet den von Hitze entſtandenen Huſten; löſet von der Bruſt ab, wenn man ihn mit Iſop oder Süßholz im Waſſer oder Wein ſiedet, und davon trinket; in Wein geſotten, mit Baumöl vermiſcht, und damit gewaſchen, vertreibet allerhand Mißfarben unter den Augen; auch treibet er den Lendenſtein; lindert den ſchneidenden und brennenden Urin; getrocknet, darnach klein geſtoßen, mit Eſſig geſotten, und ſich an der Sonne damit gewaſchen, heilet die unreine auſſätzige Haut; mit Eſſig geſotten, den Mund damit gewaſchen, macht gute Zähne, und benimmt die Schmerzen des Zahnfleiſches. Es wird auch aus dem Saamen und Roſenwaſſer ein Mucilago oder Schleim bereitet, welcher zu den Schrunden der Haut gut iſt, wider die von der Sonne verbrannte Haut dienet, die Sommerſproſſen wegnimmt, eine ſchöne klare Haut macht, auch den Schmerz der verbrannten Glieder ſtillet, und in ſchwerem Zahnen mit gutem Nutzen gebraucht wird. Man kochet auch die Wurzel in Waſſer, und ziehet einen Schleim daraus, welcher wider die Schärfe und Rauhigkeit des Halſes und Schlundes dienet, die Heiſerkeit vertreibet, und mit gewundenen oder Penid-Zucker angeſüßt und eingenommen, zertheilet er den Huſten.

In den Apotheken hat man auch das gebrannte Waſſer, das Extractum, den Spiritum, Syrupum de Althæa, die Trochiscos de Althæa, und das Vnguentum de Althæa ſimplex und compoſitum. Das davon gebrannte

brannte Waſſer, mit Wein getrunken, vertreibet die rothe Ruhr, und den Blutgang; drey Loth mit Wein getrunken, reiniget die Blaſe, und ſtopfet das Bluthar-nen. Das Extract curiret die Rauhigkeit des Mundes und der Zunge. Der Syrup wird in Huſten, Heiſer-keit und Seitenſtechen mit Nutzen gebraucht; ſtillet darneben die ſtarken und ſcharfen Flüſſe, ſo vom Haupt auf die Bruſt fallen; dienet für das tröpfligte und bren-nende Harnen; reiniget die Nieren; lindert die Stein-ſchmerzen, und thut in Geſchwüren der Nieren und Blaſe gute Dienſte. Die Althee-Salbe hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu feuchten, zu zertheilen, zu zeitigen, und zu lindern; iſt bewährt, die Schmerzen der Bruſt, ſo von Kälte herrühren, zu vertreiben, lin-dert das Magenweh, das Seiten- und Milz-Stechen; mit Moſchus vermengt, ſtillet ſie die ſtarken und anhal-tenden Kopfſchmerzen, erweichet die Härtigkeit der Glie-der, thut gut den ſchwachen Sennen und Nerven, ſtei-fen, contracten und verrenkten Gliedern, mit Leinöl ver-miſcht; und vertreibet den Krampf. Vornehmlich aber thut ſie der Harnblaſe wohl; auf die Brüſte geſchmiert, zertheilet und vertreibet ſie die Milch-Knollen und die Milch; auf das männliche Glied mit ein wenig Scor-pionen- oder Terbenthin-Oel vermiſcht, geſtrichen, be-fördert ſie den verhaltenen Urin; mit Knoblauchſaft ver-miſcht, und unter die Fußſohlen warm gerieben, lindert ſie den Huſten; auf die geſchwollenen Feigwarzen mit der Pappel-Salbe geſchmiert, benimmt ſie den heftigen Schmerz. Eine Latwerge aus der Atheewurzel, dienet für den Huſten; und eine aus den Altheeblumen gezo-gene Tinctur, benimmt die Fieberhitze.

2. Unter das Althee-Geſchlecht rechnet **Linnäus** auch die Alcea villoſa DALECHAMPII und die Alcea fruticoſa, cannabino folio CLVSII.

*) Jene, die Alcea villoſa, wächſt in Spanien und Portugall für ſich. Sie macht eine niedrige Pflanze,

deren Zweige auf der Erde schleifen, wenn man sie nicht mit Stangen unterstützet. Die Blätter und Stengel sind mit starken Haaren besetzt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel heraus, und sind kleiner, als an der gemeinen Sorte, und auf dem Boden purpurfarbig. Die Blätter sind tief in drey Theile zerschnitten, und haben lange Stiele; die Stengel sind holzig, dauern aber selten länger, als zwey Jahre. Wenn der Saame von dieser Sorte im April ausgesäet wird, so werden die Pflanzen im Julius blühen; der Saame aber wird im September reif. Man mus den Saamen an solche Orte säen, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen; denn, da die Wurzeln tief in den Erdboden kriechen, so bringt man selten einige Pflanzen davon, wenn man sie versetzet; es müste denn seyn, daß sie noch sehr jung wären.

Diese, die Alcea fruticosa, cannabino folio, hat einen holzigen Stengel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, und viele Nebenzweige treibet. Diese sind mit Blättern von verschiedener Gestallt besetzt. Diejenigen, welche an dem untern Theile der Stengel stehen, sehen wie eine Hand aus, und sind, gegen die äussere Seite zu, sehr seicht zerschnitten. Diese sind haarig, und wachsen wechselsweise an den Zweigen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel, wie bei den andern Arten, doch sind sie nicht so groß, wie die Blumen der gemeinen Althee. Ihre Farbe ist dunkelröther, und der Kelch viel größer. Diese Sorte blühet selten das erste Jahr; es müste denn seyn, daß ein warmer Sommer einfiele. Wenn aber die Pflanzen den Winter über gedauert haben, so blühen sie im folgenden Sommer zeitig, und bringen guten Saamen. Diese Sorte wächst ursprünglich in Ungarn und Istrien. Man kann sie durch den Saamen fortpflanzen, welcher im Frühjahr an den Ort gesäet werden mus, wo die Pflanzen bleiben sol-

ſollen; wo dieſes nicht geſchiehet, ſo müſſen die Pflanzen ſehr jung verſetzet werden, weil ſie ſonſt nicht fortkommen. Sie wollen an einem bedeckten Orte und auf einem trockenen Boden ſtehen. Wenn dieſe Pflanzen auf einem ſteinigten Boden, oder auf Kalkſchutt, wachſen: ſo wird zwar ihr Wachsthum dadurch gehindert, es bekommen aber auch alsdenn ihre Zweige nicht ſoviel Saft.

3. Die **doppelte oder gefüllte Althee**, Fr. Guimauve double, trägt einen oder mehrere hohe Stengel, woran gefüllte Blumen, welche wie Roſen ausſehen, ſtehen. Die äußern Blumenblätter ſind größer, und ausgebreiteter, als die innern, welche letztere kraus ſind. Dieſe Blumen ſind roth; bisweilen leibfarbig, manchmahl purpurroth, oder von verſchiedenen andern Farben. Einige nennen ſie **St. Jacobs-Blumen** (Fleurs de S. Jaques).

Althæa frutex, **Althee-Staude, Althee-Strauch**, Fr. Guimauve royale; ſiehe Ketmia.

Althæa lutea, Abutilon, Abutilum; Fr. Guimauve fauſſe oder jaune; T. **Gelbe Pappel, Pappel-Roſe, Pappel-Sammt, Sammt-Pappel.** Die Benennung Abutilon ſtammet aus dem Arabiſchen. Linnäus nennet ſie Sida. Iſt eine Pflanze, welche ſowohl an Blättern, als Blumen, vollkommen wie die Pappel (Malva) ausſiehet. Die Blume hat einen einfachen, eckigen Kelch, welcher nicht verwelket, und an ſeinem Ende in fünf Theile zerſchnitten iſt. Jede Blume beſtehet faſt beſtändig aus Einem Stücke, und wird von einer ganz kurzen, weiten, und faſt bis an ihre Oeffnung in fünf Theile zerſchnittenen Röhre formirt, ſo daß ſie das Anſehen von fünf Blumenblättern hat. In der Mitten kommt eine Menge Staubfäden hervor, welche, indem ſie ſich mit dem Griffel vereinigen, nebſt demſelben eine Art von Körner-Säule formiren, deren Untertheil den kreisrunden Eierſtock ausmachet. Wenn die Blume ab-

weiten Rachen, daß sie auch Stücke, so groß als ein Ei, auf einmahl verschlucken können. Ihr Geschrei ist gräßlich.

* Sie führen viel flüchtiges Salz und Oel. Ihr Blut getrocknet, zu Pulver gestoßen, und eingenommen, ist für die Engbrüstigkeit gut; die Dosis davon ist ein bis zwey Scrupel. Das Gehirn dienet zur Heilung der Wunden.

Alveare, Alvearia; siehe Bienen-Stöcke.

Alvier, Pinus sylvestris montana tertia; siehe unter Pinus.

Aluine, siehe Absinthium.

Alumen, Fr. Alun; siehe Alaun.

Alumer, siehe Alaunen.

Alypon montis Ceti; siehe Turpethum album.

Alypum, siehe Globularia.

Alyssum segetum, Myagrum sativum, T. Buttersaat, Flachsdotter, Leindotter, Fr. Cameline; siehe Sesamum.

Alzan, Alezan, siehe Brand-Fuchs.

Amadote, Amadotte, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Amadou, siehe Schwamm. (Feuer-)

* Amaduri, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marseille nach Frankreich kommt.

* Amalgamiren, Verquicken, L. Amalgamatio, ist eine Chymische Arbeit, in welcher man Metall durch Queckſilber calciniret, oder Queckſilber mit einem andern Metalle genau vereiniget, wodurch sie beide zu einem Teige werden. Der gemeine Handwerker, z. E. der Vergulder, oder Gürtler, nennet es mahlen. Er läßt das Gold oder Silber im Queckſilber auf dem Feuer mahlen, schüttet es hierauf in kaltes Wasser, und bekommt also solches in Form einer Butter, welche auf die mit Quick, oder einem aus, in Scheidewasser zerfressenen, Lappen, und darinnen getödteten Queckſilber, gemachter Masse bestrichene Sache aufgetragen, und alsdenn auf dem Feuer abgerauchet wird. Das Amalgamiren kann bei allen Metal-

ſowohl als Kriegs-Baukunſt ꝛc. von ungemeinem Nutzen. Dieſe Altimetrie iſt zu Verſailles, in den erſtaunlichen Waſſerleitungen, nöthig geweſen, welche man hat machen müſſen, um die Waſſer von weiten kommen zu laßen, ſie mit außerordentlichem Aufwande zu beträchtlichen Höhen aufzuführen, um an den niedrigſten Oertern Waſſerſprünge von einer Höhe, die ein Verhältnis dazu hat, zu verſchaffen. Die Kenntnis dieſer Höhe iſt bei dem Kaufe eines Hauſes oder Schloßes, und bei denen Reparaturen und Vergrößerungen, welche man dabei vorzunehmen gedenket, zur Beurtheilung der Tiefe eines Teiches, eines Brunnen, und eines jeden hohlen Ortes, beim Kaufe der Bäume, u. ſ. w. ganz unentbehrlich. Die Theorie und Praxis dieſer Wiſſenſchaft wird in gegenwärtigem Werke, unter jedem dahin gehörigen Artikel, beſonders vorkommen. Z. E. ſiehe Abviſierung eines Baums ꝛc.

Altiſe, L. Altica; ſiehe Käfer. (Spring-)

* Alt-Thier; heißt bey den Jägern, das Weiblein von einem Hirſch, wenn es ſchon gebrunftet, oder beſchlagen worden.

Aluco, iſt eine Art der Uhu, und ein Nacht- und Raub-Vogel, von unterſchiedener Größe. Einige ſind ſo groß, als ein Capaun, andere aber wie eine Taube. Ihre Farbe iſt bleifarbig, und mit Weiß geſprengt. Der Kopf iſt groß, ohne Ohren, und mit Federn, wie mit einer Krone, geziert. Der Schnabel iſt weiß. Die Augen ſind groß und ſchwarz, und liegen, dem Anſehen nach, gar tief, wegen der vielen daherumſtehenden kleinen Federn. Die Schenkel ſind mit weiſſen Federn umgeben, und die Beine rauch, mit langen, ſtarken und ſpitzigen Klauen verſehen. Sie wohnen in wüſten Gebäuden, in Thürmen, in Höhlen und Löchern, und in den alten Eichen. Des Nachts fliegen ſie auf dem Felde herum. Sie leben von Ratzen und Mäuſen, von Elſtern, und andern kleinen Gevögel. Sie haben einen

Holz grün, ist es überaus leicht zerbrechlich; wenn es aber dürre geworden, ist es nicht leicht zu bezwingen, oder zu zerbrechen. Wenn es auch geschält ist, kommt nicht leicht ein Wurm darein. Wenn man zur Sommerszeit einen Ast abbricht, oder sonst den ganzen Baum umhauet, so fließet ein sehr helles, gelbes Gummi heraus, welches sich coaguliret und hart wird. Seine Wurzeln treibet er nicht tief, aber sehr breit und weit um sich; daher mögen ihn die Bauern nicht gern um ihre Güter pflanzen.

Amaracus nennen Einige das **Mutterkraut**; siehe Matricaria.

Amarant-farbig, heißt diejenige rothe, in das Purpur fallende, Farbe an sich habend, die man an den Amaranten wahrnimmt.

Amarantine, heißt bei den Blumisten eine Anemonen-Sorte, deren große Blätter blaßroth, und der Sammet daran braun-Amarantfarbig, sind.

Es heißt auch eine Tulpen-Sorte mit Amarant- oder Purpur-farbigen Streifen auf milchweißem Grund.

Amarantoides, Amaranto affinis, TOVRN. *Inst.* 654. Tab. 450. Gomphrena LINN. *Gen. Pl.* 279. (314) Fr. Globe amarantoide; globose, oder tête aride oder globulaire. Die Blume hat einen großen dreyblätterigen Kelch, der gefärbt und bleibend ist. Das Blumenblatt stehet aufrecht, und ist oben in fünf Theile zerschnitten. Sie hat einen walzenförmigen röhrigen Kelch, der so lang als das Blumenblatt ist, so am Rande in fünf kleine Theile zerschnitten ist, die sich ausbreiten. Sie hat fünf Staubfäden, die kaum zu unterscheiden sind, die sich an dem Rande des Honigbehältnisses befinden, und sich mit Kölblein endigen, die in dem Munde des Honigbehältnisses eingeschlossen sind. In der Mitte befindet sich ein oval-zugespitzter Eierstock, mit zween kleinen Griffeln, die mit einer einzelnen Narbe nach der Länge der Staubfäden gekrönt sind. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einziger großer rundlicher Saame, der

Metallen geschehen, ausser dem Eisen und Kupfer; es wird aber mit Gold und Silber zum öftersten gebraucht, die es auch vor andern am besten annehmen. Messing gehet zwar auch in das Queckſilber ein; verlieret aber durch langes Reiben den Galmei wieder. Man schlägt das Metall zu ganz dünnen Blechen, läßt dieselben in einem Tiegel glühen, gießet Queckſilber darauf, rühret es mit einem eisernen Stäbchen um, und wenn es anfängt zu rauchen, gießet man es in ein Gefäß mit kaltem Wasser, da es gerinnt, und weich wie Wachs wird, welches man ein **Amalgama** nennet. Auf diese Weise wird das Gold zugerichtet, dessen sich die Goldschmiede, und Andere, zum Vergolden bedienen. Wenn man das Queckſilber von dem Metalle abrauchen läßt, so bleibt dieses, in der Gestallt eines Pulvers, in dem Tiegel liegen.

* **Amanblücee**, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amande, Amandé, Amandier, siehe **Mandel. Mandel-Milch.** Amygdalus.

Amandement, Amander, siehe **Düngen.**

* **Amaquas-Baum**, ein Baum in Brasilien, welchen die Europäer den **Keur-Boom** nennen. Es ist derselbe von sehr schnellem Wachstum, ohne daß er in zwey Jahren schon eine ziemliche Dicke erlanget, und über 8 bis 10 Schuh hoch wächst. Seine äussere Rinde ist aschenbraun, nicht allzu dick und runzlig. Die Blätter gleichen beinahe denen am Vogelbeer-Baum; doch sind sie nicht so lang; hingegen von Farbe bleichgrün. Die Blüthe siehet der Apfel-Blüthe sehr gleich, ist weißlich-roth), und riechet recht lieblich. Die Frucht bestehet aus einer Schote, worinnen 5, 6 bis 7 länglichrunde, auch dunkelbraune Saamenkörner liegen, in der Größe einer Erbse, welche Gallen-bitter vom Geschmack sind, und eine zusammenziehende Kraft haben, daher sie nicht zur Speise genutzt werden können. So lange das

sich befindet, ein großer ovaler Saame, der in einer besondern Hülle eingeschlossen ist, und spät im Herbste reif wird. Bald darauf verderben die Pflanzen.

Man hat von diesen Sorten zwo Varietäten; eine, mit schönen glänzenden purpurrothen Häuptern, und eine andere mit weißen oder silberfarbigen Häuptern; dieselben verändern sich niemahls, wenn man sie aus dem Saamen ziehet, so daß sie bleibende Varietäten sind, ungeachtet im übrigen kein Unterscheid unter ihnen zu finden ist. Man hat auch eine scheckige Varietät, welche, wenn man sie aus dem Saamen ziehet, bleibet.

Es giebt von derselben auch zwo Varietäten, die in Westindien wild wachsen; eine mit purpurrothen, und eine andere mit weißen Häuptern, die viel kleiner und runder sind, als die vorher angeführten. Die Pflanzen werden viel größer, und breiten sich stärker in Zweige aus; sie blühen auch später. Sie werden von den Einwohnern in America **Junggesellenknöpfe** genannt.

Die zwo erst-angeführten Sorten mit großen Blumenhäuptern, dienen den Gärten zu einer vorzüglichen Zierde. In Portugall, und in andern warmen Ländern, werden sie gezogen, um die Kirchen im Winter damit auszuschmücken. Denn, wenn man sie abnimmt, wenn sie vollkommen ausgewachsen sind, und sie im Schatten trocknet, so behalten sie ihre Schönheit lange Zeit, besonders wenn sie nicht in die Luft kommen. Diese Pflanzen sind jährig; man kann sie daher bloß aus dem Saamen ziehen, welches zu Anfange des März auf einem guten Mistbeet geschehen mus. Wenn aber der Saame nicht aus seiner Hülle genommen wird, so mus man ihn zwölf Stunden vorher, ehe man ihn aussäet, in Wasser einweichen, wodurch der Wachstum derselben sehr befördert wird.

Amarantus, Flos Amoris, Fr. Amarante, Passevelours, Fleur d'amour, Fleur de Jalousie, T. Amarant,

Blume.

in einer dünnen mit einer Rinde verſehenen Capſel mit einem einzigen Fach eingeſchloſſen iſt.

Haupt-Sorten. 1. Amarantoides humile, Madraſpatanum, capitulis candicantibus, folio molli PLVK. iſt heutiges Tages in unſern Gärten bekannt, und blühet im Sommer und Herbſt. Die Häupter behalten ihre Farbe, und ſind entweder Silber-farbig, oder ſchön roth.

2. Amarantoides Lychnidis folio, capitulis purpureis, TOVRN. Inſt. 654. **Kugel-Amarant mit purpurrothen Häuptern.** Gomphrena (globoſa) caule erecto, foliis ovato-lanceolatis, capitulis ſolitariis, pedunculis diphyllis, LINN. *Hort. Cliff.* 86. Dieſe Sorte wird von den Malabaren Wadapu genannt, wächſt in Indien wild; und es iſt von daher der Saame nach Europa gebracht worden, woſelbſt die Pflanzen ſeit vielen Jahren in den Gärten der Liebhaber gezogen worden. Sie iſt eine jährliche Pflanze, die einen geradeſtehenden äſtigen Stengel macht, welcher ungefähr zween Schuh hoch wächſt, und mit lanzenförmigen gegen einander über ſtehenden, Blättern beſetzt iſt. Die Aeſte kommen ebenfalls gegen einander über heraus, und die Blumenſtiele, welche lang und nackend ſind, und zwey kurze Blätter haben, kommen dicht unter jedem Blumenhaupte unter der Gabel der Zweige heraus. Die Häupter ſind anfänglich, wenn ſie zum Vorſchein kommen, kugelrund; wenn ſie aber an Größe zunehmen, ſo werden ſie oval. Sie beſtehen aus trockenen ſchuppigten Blättern, oder Blumenblättern, die wie die Fiſch-Schuppen über einander liegen. Unter einer jeden dererſelben befindet ſich eine röhrige Blume, die ein wenig aus der Hülle heraus ſtehet. Der ſchuppichte Kelch, der ſie bedecket, iſt ſehr ſchön; und dieſelben behalten auch, wenn man ſie zeitig abnimmt, ihre Schönheit viele Jahre. Wenn die Blumen vergangen ſind, ſo wird aus dem Eierſtock, der unten auf dem Boden

Blätter eine besondere Größe erlangen sollen, eine genauere Wartung, welche darinn bestehet: Wenn die Pflanzen ungefähr zwey Zoll erwachsen sind, hebet man sie mit der Erde aus, und pflanzet eine jede in einen geräumigen Topf, in gute und fette Erde, und setzet sie, nach vorher gemachten Löchern, wiederum in das Mistbeet, giebt ihnen nöthige Feuchtigkeit, und läßt sie solange, bis es recht warm wird, darinnen stehen; alsdenn setzet man sie entweder mit den Töpfen an Sonnen-reiche Oerter, oder man hebet einige aus, verpflanzet sie zur Zierde an unterschiedene warme Oerter des Gartens, und begießet sie. In Ermangelung eines Mistbeetes füllet man einer Elle hohe und weite geflochtene Körbe mit frischem Pferdemist an, stellet sie gegen Mittag an eine Mauer oder Wand, setzet in jeden Korb einen Topf bis an den Rand ein, und befeuchtet sowohl die Erde in den Töpfen, als auch den Mist, daß er erhitzet werde; durch welchen Zwang die Pflanzen auch eine besondere Höhe erlangen, sonst aber, wenn es auch ein heißer Sommer ist, nicht allzu hoch werden. Wenn im Anfange des Septembers feuchtes Wetter einfällt, und die Nächte kalt sind, so bringet man die größten und schönsten Pflanzen, die in Töpfen stehen, unter Dach, damit der Saame reif werde; sollte er aber, wenn die Pflanzen eine Zeitlang an solchem Orte gestanden, nicht zur Vollkommenheit gelanget seyn, so bringet man sie in ein lauwarmes Zimmer, woselbst der Saame zur Reife kommt. Einige schneiden die Pflanzen, wenn dem Saamen nur die Farbe mangelt, ab, und hangen sie in einer nicht allzu warmen Stube verkehrt auf, da denn die Kraft des Stengels in den Saamen gehet, und ihn vollkommen reif machet.

Es giebt überdies noch mehr verschiedene Arten von Amaranten, welche, sowohl der Gestallt als Farbe nach, gar sehr unterschieden sind; als:

1. Der

1. **Der einfache Amarant mit ſchönen rothen Blumen**, ſo in Geſtallt einer Aehre aufwachſen; ingleichen der einfache von dunkelrother oder ganz grüner Farbe.

2. **Der Amarant**, ſo dem erſten an der Farbe zwar gleich, deſſen **Aehren** aber **Büſchel-weiſe beiſammen ſtehen.**

3. **Der Amarant mit herabhangenden** ebenfalls **Büſchelweiſe** wachſenden **Aehren.**

4. **Der Amarant mit dem gekrönten Buſche oder Kamm, insgemein der Hahnenkamm** genannt, L. Amarantus criſtatus, CAMER. *Epit.* 792. Celoſia (criſtata) foliis lanceolato-ovatis recurvis ſubundatis, pedunculis angulatis, ſpicis oblongis criſtatis, LINN. *Sp. Plant.* 297. Fr. Crête de Coq. Der Kelch iſt bleibend, und beſtehet aus drey dürren gefärbten Blättern. Die Blume hat fünf aufrecht-ſtehende, ſcharf-geſpitzte Blumenblätter, welche bleibend, ſteif, und wie ein Blumenkelch geſtalltet, ſind. Sie hat ein kleines Honigbehältnis (Nectarium), das mit dem Rande des Eierſtocks verbunden iſt, an welchem die fünf Staubfäden hangen, welche mit Kölblein, die ſich drehen laßen, gekrönt ſind. Der kugelrunde Eierſtock dienet einem aufrechtſtehenden Griffel zur Stütze, der ſo lang iſt, als die Staubfäden, und eine einzelne Narbe hat. Aus dem Kelch wird nachgehends eine kugelrunde Capſel, mit einer Zelle, die ſich horizontal öffnet, und viele Saamen in ſich ſchließet. Den Nahmen Hahnenkamm hat dieſe Blume von der Geſtallt ihres Kamm-förmigen Blumenhauptes erhalten, der einem Hahnenkamm ähnlich iſt. Man hat von dieſer Sorte verſchiedene Varietäten, welche in Anſehung ihrer Geſtallt, Größe und Farbe, von einander unterſchieden ſind. Da aber dieſe Veränderungen bloß von dem Saamen gezogen werden können, ſo werden ſie auch für keine beſondere Sorten angegeben. Herr **Miller** meldet, von dieſer Sorte ſehr viele

viele Varietäten aus denen Saamen, die er aus Ch
und andern Ländern erhalten hatte, gezogen, aber
gefunden zu haben, daß sie sich insgemein in wenig
ren verändern, ungeachtet ihr Saame mit großer S
falt ausgesucht worden war. Die vornehmsten
ihrer Blumenhäupter sind roth, purpurfarbig, gel
weiß. Es giebt auch einige, deren Häupter mit zw
drey Farben schattirt sind. Herr Miller hat auch
aus Saamen gezogen, den er aus Persien bekom
deren Blumenhäupter wie ein Federbusch zertheilt
die eine schöne scharlachrothe Farbe hatten;
sie arteten in wenig Jahren aus.

5. Der Amarant mit Beeren, Amarantus
cifer Indicus; siehe Phytolacca.

6. Die kleinern Arten von Amaranten,
Kölblein Rosen- roth und gelb, oder auch Gel
und Feuer- farbig, bräunlich und Purpur- farbig
grün und gelb durch einander vermischt, sind.

* Das Wort Amarantus, welches man in den
sten Büchern, so aber unrecht ist, mit einem h (Am
thus) geschrieben findet, kommt aus dem Griech
vom α privativo, und μαραίνω, verwelken, weil die
me dieser Pflanze, wenn sie abgebrochen wird, nicht
welk wird, sondern, wenn sie getrocknet ist, die S
heit ihrer Farbe noch den ganzen Winter hindurch b
ja, wenn sie in dieser Jahrszeit nur ein wenig in W
gelegt werden, so bekommen sie die Höhe ihrer leb
Farbe so schön wieder, als wenn sie erst abgebr
wären; daher sie von vielen bis auf den Winter a
hoben, und zu allerhand Zieraten, Kränzen ꝛc. ge
werden. Den Nahmen Sammet-Blume habe
weil sie so weich, wie ein Sammet, anzufühlen sind.

Wenn man große schöne Amaranten ziehen wi
muß man bey der Wahl des Saamens sehr sorg
seyn. Denn, wenn derselbe nicht mit aller Achtsa
gesammelt wird, so sind Kosten und Mühe umsonst

gewendet. Wenn man nun guten Saamen hat, ſo mus man ihn auf ein gutes Miſtbeet, (welches aber etliche Tage vorher zubereitet werden mus, damit indeſſen die gar zu ſtarke Hitze vergehe,) zu Anfange des Märzmonaths ausſaen. Innerhalb vierzehn Tagen werden die Pflanzen, wenn das Beet gut iſt, aufgehen. Da ſie aber ſehr zart ſind, wenn ſie anfänglich zum Vorſchein kommen, ſo erfordern ſie, etliche Tage über, eine groſſe Sorgfalt, bis ſie erſtarket ſind. Erſtlich, daß man ihnen in gehöriger Proportion Luft gebe, damit ſie nicht zu ſchwach werden; und Zweytens, ihnen nicht zu viel Feuchtigkeit zu geben, weil ein kleiner Theil Feuchtigkeit verurſachen würde, daß ihre zarten Stengel verfauleten. Wenn man den Saamen ausſäet, mus man Acht haben, daß man ihn nicht zu dicht an einander ſäe; denn wenn die Pflanzen Büſchelweiſe aufgehen, ſo thun ſie, aus Mangel des Raums, insgemein einander Schaden. In vierzehn Tagen oder drey Wochen werden die Pflanzen zum Verſetzen taugen. Alsdenn mus man ein anderes Miſtbeet zubereiten, welches ungefähr vier Zoll tief mit einer guten, fetten, leichten Erde bedeckt iſt. Dieſes Beet mus etliche wenige Tage vorher gemacht werden, damit es ein gehöriges Maaß der Hitze bekomme. Alsdenn ziehet man die Pflanzen mit den Fingern aus, und verhütet, daß man die Wurzeln nicht abreiße. Sodenn ſtecket man ſie in das neue Miſtbeet, ungefähr vier Zoll weit von einander, und begießet ſie ganz mäßig, damit ſich die Erde um ihre Wurzeln ſetze. Wenn man aber dieſes thut, hat man wohl Acht zu geben, daß man die Pflanzen durch das ſchnelle Begießen nicht unterdrücke, indem ſie ſelten wieder aufgehen, oder zum wenigſten ihre vorige Stärke in langer Zeit nicht wieder bekommen, ſondern oft an den Stengeln verderben, und alſo ſchnell verwelken.

Wenn die Pflanzen ſolchergeſtallt eingeſetzt ſind, müſſen ſie vor der Sonne verwahret werden, bis ſie friſch

einge-

eingewurzelt sind. Da aber von der Gährung des Dungs insgemein ein starker Dampf aufsteiget, welcher sich an den Gläsern ansetzet und zu Wasser wird, und nachgehends auf die Pflanzen herabtropfet, wodurch sie meistens zu Grunde gerichtet werden: so müssen die Gläser bei Tage öfters umgewendet werden, wenn es die Witterung zuläßt. Fällt aber schlimmes Wetter ein, daß man die Gläser nicht umwenden kann, so wird es den jungen Pflanzen sehr zuträglich seyn, wenn man alle Feuchtigkeit des Tages zwey bis drey mahl mit einem wollenen Lappen abwischet, und dadurch verhindert, daß solche nicht auf die Pflanzen tröpfeln kann. Wenn die Pflanzen fast eingewurzelt sind, und zu wachsen anfangen, so mus man ihnen alle Tage Luft geben, (mehr oder weniger, nachdem das Wetter kalt oder warm ist,) damit sie nicht zu schnell wachsen, welches ihre Stämme gar sehr schwächen würde.

In Zeit von vier bis fünf Wochen werden diese Pflanzen dergestallt im Wachstum zugenommen haben, daß sie näher an einander rücken. Man mus also ein anderes Mistbeet zubereiten, welches eine mäßige Wärme hat, und mit eben solcher fetten Erde, sechs Zoll tief, bedeckt ist. In dieselbe setzet man sie alsdenn, nachdem man soviel Erde an ihren Wurzeln gelaßen hat, als möglich ist, sieben bis acht Zoll weit von einander, und begießet sie ein wenig, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze. Jedoch mus man dahin sehen, daß man sie nicht zu schnell begieße, damit sich die Pflanzen nicht umbiegen; und daß man sie bei der Tageshitze im Schatten halte, bis sie Wurzel geschlagen. Auch mus man nicht vergessen, sie öfters, aber wenig zu begießen, und ihnen, nachdem das Wetter heiß ist, Luft zu geben. Alle Nächte aber soll man die Gläser mit Matten bedecken, damit die Kälte den Beeten nicht schade, und der Pflanzen Wachstum hindere.

In der Mitte des Maimonaths muß man ein anderes Miſtbeet in Bereitſchaft halten, welches eine etwas tiefe Einfaſſung haben mus, damit die Pflanzen Platz haben mögen zu wachſen. Auf dieſes Miſtbeet mus man ſoviel kleine Töpfe ſetzen, als innerhalb des Umfanges der Einfaſſung ſtehen können. Dieſe Töpfe müſſen mit guter fetter Erde angefüllt ſeyn; der leere Platz aber zwiſchen jedem Topf wird mit gemeiner Erde vollgeſchüttet, damit die Hitze des Beetes nicht ausdünſte, und die Einfaſſung mit ſchädlichen Dünſten anfülle. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man die Pflanzen aus dem vorigen Miſtbeet mit einer Kelle oder andern dergleichen Inſtrument heraus, und läßt an den Wurzeln derſelben ſo viel Erde, als möglich iſt, ſetzet eine jede beſonders in die Mitte eines derer Töpfe, füllet ſie mit der vorangezeigten Erde an, und drückt ſie mit den Händen um die Wurzel der Pflanze etwas veſt. Darnach begieße man ſie gelind, wie vorher, halte ſie bei der Tageshitze für der Gewalt der Sonne im Schatten, indem man die Gläſer mit Matten bedecket, erfriſche ſie oft mit Waſſer, und gebe ihnen den Tag über genugſam Luft.

Um drey Wochen weiter hin, werden dieſe Pflanzen ziemlich groß und ſtark geworden ſeyn, ſo daß man nunmehr die Gläſer den Tag über ſehr weit aufmachen mus, und wenn die Luft gelind, die Sonne aber mit Wolken überzogen iſt, ſo kann man die Gläſer wegnehmen, und ſie an der freien Luft laßen, ſolches auch ſo oft wiederhohlen, als es das Wetter erlauben will; denn dadurch werden ſie allgemach abgehärtet, daß man ſie frei in die Plätze ſetzen kann, wo ſie hernach die ganze Jahrszeit über bleiben ſollen. Doch iſt es nicht rathſam, dieſe Pflanzen eher, als nach der erſten Woche des Julius, hinaus zu ſetzen, und ſoll ſolches gethan werden, wenn die Luft ganz gelind iſt, und, wo möglich, bey gelindem Regenwetter.

Anfangs kann man sie zween bis drey Tage lang nahe an eine Hecke setzen, wo sie gegen die Gewalt der Sonne und der strengen Winde bewahrt sind, als die sie nach und nach gewöhnen müssen. Wenn diese Pflanzen eine gute Gestallt bekommen, haben sie eine ziemlich starke Ausdünstung, und müssen also täglich begossen werden, wenn das Wetter warm und trocken ist, sonst leidet ihr Wachstum, und werden sie nie so schöne Blumen bekommen, als wenn sie recht besorgt werden.

In der Mitte oder zu Ende des Septembers, wenn die Amaranten zeitigen Saamen haben, so daß man die größten und schönsten Pflanzen, welche auch die wenigsten Zweige haben, zu jeder Sorte des Saamens auslesen soll. Diese mus man unter Obdach bringen, sonderlich, wenn das Wetter feucht ist, oder die Nächte kalt sind, damit der Saame zu rechter Zeit reif werde. In Sammlung desselben mus man Acht haben, daß man ihn niemahls von den Seitenzweigen, oder aus dem Nacken des Blumenbusches, sondern nur allein aus der Mitte desselben, nehme. Es wird zwar auf diese Weise in vielen Pflanzen desselben wenig zu finden seyn; allein nur auf diesen allein kann man Staat machen, um im folgenden Jahre gute Sorten zu haben.

Die Wurzel und Blume des Amarants, eine Nacht in Wein geweicht, und getrunken, reiniget die Mutter. Die Blume, wenn sie als ein Trank getrunken wird, dienet wider die rothe Ruhr und Darmgicht, wider die übermäßige monathliche Reinigung, und denen, so Blut ausspeien. In Suppen gegessen, stopfet sie den Bauchfluß, und stillet das Blutspeien, vornehmlich, wenn eine Ader in der Lunge gesprungen ist; auch soll der Saame, in Suppen genossen, oder in Wein genommen, die Milch bey den Säugenden vermehren. Er ist nicht allein angenehm, sondern auch dienlich für alle Blutflüsse, sowohl der Brust und der Mutter, als auch der Nieren,

der

der Blaſe und der eiterigen Theile. Die Blüthe, eine Stunde über, in blanken Wein oder Waſſer geweicht, giebt eine rothe Wein-Farbe, womit man die Kranken, welche Wein verlangen, betrügen kann. Das Kraut in Waſſer oder Wein geſotten, und auf verrenkte und zerknirſchte Glieder gelegt, hilft ſie wieder zurecht, zertheilet das geronnene Geblüt, und heilet. Die Wurzel gepülvert, und mit friſcher Maibutter vermengt, giebt eine gute Brand-Salbe.

Vom Amarant, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnützige Abhandl. 2 Th. Halle, 1771, 8. S. 96—98.

Amarantus regalis, ſiehe Anemone quadricolor.

Amarellen, eine Art Kirſchen; ſiehe unter Ceraſus.

Amarellen, oder **Marellen**, heißen auch eine Art Apricoſen; ſiehe unter Armeniaca Malus.

Amaryllis, **Narciß-Lilien**; ſiehe Lilio-Narciſſus.

Amauſum, ſiehe **Schmelz-Glas**.

Amba, oder Ambo, wird in in der Türkei die Frucht des Manga-Baumes genennet; ſiehe Manga.

Ambaiba, ſiehe **Ambayba**.

Ambaitinga, ein Baum in Braſilien, deſſen Blätter oberwerts dunkel- unterwerts aber hell-grün, und dermaßen ſpröd und ſcharf ſind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge ſchaben kann. Er enthält einen öligten Saft, welcher ſehr gut in Wunden iſt. Seine ſüße wohlſchmeckende Frucht iſt breit, einer Hand lang, aber dünn.

Ambalam, ein großer Indianiſcher Baum, welcher zweymahl des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Leztere ſind hart, länglich-rund, und wenn ſie reif ſind, gelb, hangen in Trauben von Aeſten herab, und enthalten einen Stein, den ein angenehm-ſauerliches Fleiſch umgiebt. Die dortigen Landes-Einwohner vermiſchen den Saft dieſer Frucht mit Reis, und machen eine Art von Brod daraus, welches ſie **Apen** nennen.

Amber, ſiehe **Ambra**.

Ambare, Ambares, ist ein großer und dicker Indianischer Baum, dessen Blätter so groß, und eben so gestalltet, wie beim Nußbaum, aber etwas hellgrüner, und mit vielen Adern oder Nerven durchzogen sind, welches sie desto angenehmer macht. Die Blüthen sind klein und weiß. Die Frucht ist in der Größe einer welschen Nuß, anfänglich grün, von starkem Geruch, und herbem Geschmack; wenn sie aber reif wird, bekommt sie eine gelbe Farbe, einen annehmlichen Geruch und lieblichen säuerlichen Geschmack, und hat inwendig einen harten knorpeligen Kern, der mit vielen Nerven-Fäserchen durchwebt ist. Sie wird mit Salz und Weinessig eingelegt, macht Lust zum Essen, und schläget die Galle nieder. Man nennet diesen Baum darum Ambare, weil seine Frucht einen gar lieblichen Geruch hat, und gleichsam nach Ambra riechet.

* **Ambarvatsi, Varvattes**, ein Gewächs, wie der Spanische Jasmin, blühet auf eben die Weise, und trägt eine Tasche, darinnen kleine Körnlein, wie Wicken, guten Geschmacks, verschlossen liegen. Es trägt viel Frucht, und wächst zu der Höhe eines Kirschbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambarum, siehe **Ambra**.

Ambayba, Ambaiba, ein hochstämmiger Baum in Brasilien, und auf Jamaica und Surinam, welcher nicht in den Wäldern, sondern auf gebauten Aeckern wächst. Sein Stamm ist von einer mittelmäßigen Dicke, und inwendig, von der Wurzel an bis zum Gipfel, ganz hohl. Gegen den Gipfel ist er mit breiten, runden Blättern umgeben, welche neun- bis zehnmahl getheilt, oberwerts dunkelgrün, unterwerts aschgrau und scharf sind, und auf langen Stielen ruhen. Wenn man sein Holz von der Rinde entblößet, etwas davon abschabet, auf eine frische Wunde leget, und mit der Rinde umwickelt, heilet sie gar bald. Man presset auch aus den Gipfeln

einen

einen Saft, welcher für Wunden und Geſchwüre ſehr dienlich iſt. Die Frucht beſtehet in Mandeln, welche gut zu eſſen ſind. Das feuerbeſtändige Salz, welches dieſes Holz giebt, wird zum Abklären des Weines aus den Zuckerröhren, und denſelben ſchäumend zu machen, gebraucht; auch könnte daſſelbe beim Leinwand-Bleichen gebraucht werden.

Ambela, Cbarameis, iſt ein Baum, welcher in Perſien und Arabien wächſt, wovon man zweyerlei Arten alſo beſchrieben findet. Die eine iſt ſo groß als ein Miſpelbaum, hat Blätter wie Birnbaumblätter, eine Frucht wie eine Haſelnus, aber eckig, und ſäuerlich, und wächſt an dem Ufer des Meeres. Die Indianer eſſen ſie insgemein, wenn ſie reif iſt; oder auch unreif, mit Salz eingelegt, um den Appetit zu erwecken. Sie miſchen ſie auch unter ihre Brühen. Die andere wächſt weiter nach dem Lande hin, iſt eben ſo groß, hat kleinere Blätter, als der Birn- oder Apfel-Baum; die Frucht aber iſt um ein gut Theil dicker und größer, als an der erſten Art.

* Die Wurzel iſt milchigt, und wird von den dortigen Einwohnern abgeſotten wider allerlei Fieber gebraucht. Sie nehmen auch ein Stück der Wurzel der erſten Gattung, etwa vier Finger lang, zerreiben ſolches mit einem Quentgen Senf, und bereiten davon ein Pulver wider die Engbrüſtigkeit. Dieſes Pulver purgiret ſehr von oben und unten.

Amber, Ambergrieß; ſiehe **Ambra**.

Amber, (Weißer) Sperma Ceti; ſiehe **Wallrath**.

* **Amber-Farbe**, welche die Email- oder Schmelz-Mahler gebrauchen, entſtehet, wenn man weiß Kupferwaſſer calciniret.

* **Amber-Holz**, L. Lignum Ambratum, ſcheinet eine Art des Sandel-Holzes zu ſeyn, iſt auswendig grau, und inwendig weißgelb, hat einen gar angenehmen Geruch, und kann unter die Species pro cucuphis genommen werden.

Amber-Kraut, siehe Marum.

Amber-Wurz, siehe Carlina.

* Ambia, ein flüßiges gelbes Harz, welches fast wie Tacamahaca riechet. Es rinnet aus einer Quelle, welche an dem Indianischen Meere lieget. Es hat eine zertheilende, stärkende und lindernde Kraft; vertreibet die Flechten und Krätze. Man gebrauchet es auch zu den kalten Flüssen, und hat eben die Kraft, wie Caranna und Tacamahaca.

Ambigu, heißt eine Mahlzeit, (insonderheit eine Nachmittags- oder Abend-Mahlzeit,) da die kalten und warmen Gerichte, nebst Obst und Confect, zugleich aufgetragen werden.

Amble, **der Zeltergang**, ein gewisser Gang eines Pferdes; siehe Paß.

Ambleur, heißt man in Frankreich einen gewissen Unterbereiter im großen und kleinen Königlichen Stall.

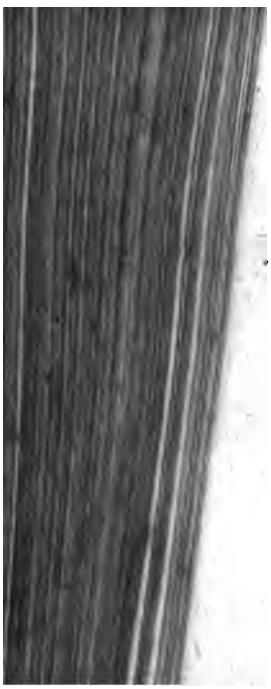
* Bei den Jägern heißt Ambleur ein Hirsch, der mit den Hinterläufen der Fährt der Vorderläufe vorgreifet.

Amblygonium, Fr. Triangle amblygone, heißt bey den ältern Feldmessern ein stumpf-winkeliges Dreyeck, oder ein Winkel, der über 90 Grad hat.

Ambo, siehe Amba.

* **Ambos**, oder **Ambold**, L. Incus, Fr. Enclume, ist ein auf einem hölzernen Block oder Fuß stehendes starkes eisernes Instrument, dessen sich alle Arten von Schmieden, und alle Handwerker, die Metalle zu arbeiten haben, dazu bedienen, damit sie darauf vermittelst des Hammers das Metall auf mancherlei Weise grob und fein strecken, aus einander und eintreiben, aus und zurecht, glatt oder rauh, in mancherlei Formen bald glüend, bald warm, bald auch kalt, schmieden und schlagen können, dieweil die Schwere des Hammers, vermöge seiner Bewegung, den Theilen des Metalls zwar einen Druck giebt, gleichwohl aber einen vesten und widerstehen-

stehenden Gegendruck erfordert, wenn die gesuchte Veränderung in dem zu schmiedenden Metalle erfolgen soll. Man hat also, nach Erfordern des Hammers, des Körpers und des Gegendrucks, große und kleine Ambosse. Die großen werden manchmahl etliche Centner schwer, von purem Eisen, auf den großen durchs Wasser getriebenen Eisenhämmern geschmiedet. Die kleinen aber werden auch bei kleinem Handfeuer durch Menschenhände geschmiedet. Weil nun alles glüend geschehen mus, so ist bei großen Eisenhämmern, wo die großen Ambosse gemacht werden, eine große Maschine dazu bei der Feuer-Esse angebracht, welche den Ambos in und aus dem Feuer hebet, weil sonst ein so großes Gewicht unmöglich anders handthieret werden könnte. Es sind übrigens die Ambosse, sonderlich derer Grobschmiede, ingleichen auf den Blech- und Eisen-Hämmern, bei den Anker-Schmieden, nicht nur sehr groß, und auch die großen von verschiedener Größe, sondern bestehen auch meistentheils aus zwey Theilen, nehmlich dem eisernen, und hernach dem hölzernen Blocke oder Fuß. Der eiserne Theil bestehet aus dem Kopf, Rumpf und Fuß. Hiernächst giebt es auch verschiedene Arten der Ambosse, in Ansehung der Einrichtung. Einige heissen Ambosse schlechtweg, und sind oben breit, zum Ausschmieden und Strecken eines Stückes Metall, eingerichtet. Andere aber heissen Horn-Ambosse, welche eine oder zwey runde zugespitzte Arme, oder, wenn sie klein sind, wohl gar einen breiten Fuß haben, oben aber einen Pyramidenartigen Keil vorstellen, und dazu dienen, ein Blech darauf rund zu schlagen. Wenn sie Arme haben, sehen sie wie ein Lateinisches T aus. Wenn die Schmiede auf den Ambos schmieden, so führet der eine, der das erhitzte Eisen in der linken Hand hat, in der rechten nur einen mäßigen Hammer, mit welchem er zeiget, wie die andern zuschlagen sollen. Im übrigen ist der Ambos auch selbst eine Waare der Schmiede, und zwar insonderheit



In den Seeſtä
Amboſſe ſelbſt.
ten Orte unter ei
offenes Feuer von
altes Eiſen, etwa e
laßen dieſen Klump
denn ergreifen ſie d
ſchmieden es auf ein
dem man zwey Feue
Hälfte glüend macht
den Hämmern zuſam
die Form des Modell
an jeder Seite und a
eckigen Stempeln ein
bos vermittelſt einer
Stange, wenn er, wie
hitzt iſt, zu heben, zu we
Kloß zu bringen, darauf
Farbe, die das Eiſen
mus, iſt wie die glüend
ſeine völlige Größe erha

ſtehenden Gegendruck erfordert, wenn die geſuchte Veränderung in dem zu ſchmiedenden Metalle erfolgen ſoll. Man hat alſo, nach Erfordern des Hammers, des Körpers und des Gegendrucks, große und kleine Amboſſe. Die großen werden manchmahl etliche Centner ſchwer, von purem Eiſen, auf den großen durchs Waſſer getriebenen Eiſenhämmern geſchmiedet. Die kleinen aber werden auch bei kleinem Handfeuer durch Menſchenhände geſchmiedet. Weil nun alles glüend geſchehen mus, ſo iſt bei großen Eiſenhämmern, wo die großen Amboſſe gemacht werden, eine große Maſchine dazu bei der Feuer-Eſſe angebracht, welche den Ambos in und aus dem Feuer hebet, weil ſonſt ein ſo großes Gewicht unmöglich anders handthieret werden könnte. Es ſind übrigens die Amboſſe, ſonderlich derer Grobſchmiede, ingleichen auf den Blech- und Eiſen-Hämmern, bei den Anker-Schmieden, nicht nur ſehr groß, und auch die großen von verſchiedener Größe, ſondern beſtehen auch meiſtentheils aus zwey Theilen, nehmlich dem eiſernen, und hernach dem hölzernen Blocke oder Fuß. Der eiſerne Theil beſtehet aus dem Kopf, Rumpf und Fuß. Hiernächſt giebt es auch verſchiedene Arten der Amboſſe, in Anſehung der Einrichtung. Einige heiſſen Amboſſe ſchlechtweg, und ſind oben breit, zum Ausſchmieden und Strecken eines Stückes Metall, eingerichtet. Andere aber heiſſen Horn-Amboſſe, welche eine oder zwey runde zugeſpitzte Arme, oder, wenn ſie klein ſind, wohl gar einen breiten Fuß haben, oben aber einen Pyramidenartigen Keil vorſtellen, und dazu dienen, ein Blech darauf rund zu ſchlagen. Wenn ſie Arme haben, ſehen ſie wie ein Lateiniſches T aus. Wenn die Schmiede auf den Ambos ſchmieden, ſo führet der eine, der das erhitzte Eiſen in der linken Hand hat, in der rechten nur einen mäßigen Hammer, mit welchem er zeiget, wie die andern zuſchlagen ſollen. Im übrigen iſt der Ambos auch ſelbſt eine Waare der Schmiede, und zwar inſonderheit

der Hammer-Schmiede, und der groben Eisen-Fabriken, die wir Eisen-Werke und Hämmer nennen, welche nach dem Gewichte bezahlet wird, und oft 5. 10. 20. 30. 40 und mehr Reichsthaler, jedoch aber auch geringer, wenn er klein ist, als die nach der Hand verkaufet werden, zu stehen kommt.

In den Seestädten schmieden sich die Schlösser ihre Ambosse selbst. Sie machen sich an einem abgesonderten Orte unter einem Schauer neben einer Mauer ein offenes Feuer von Steinkohlen an, werfen eine Menge altes Eisen, etwa einen Viertel-Centner, hinein, und laßen diesen Klumpen stachlich zusammenbacken. Alsdenn ergreifen sie das Eisen mit ihren Zangen, und schmieden es auf einem mit Sande bestreuten Klotze, indem man zwey Feuer zugleich erhält, und darinnen die Hälfte glüend macht, um beide Hälften allmählich mit den Hämmern zusammenzuschweissen, bis der Klumpe die Form des Modells erlangt hat. Hierauf haut man an jeder Seite und am Boden des Ambosses mit dreyeckigen Stempeln ein viereckiges Loch aus, um den Ambos vermittelst einer in Ketten hangenden hölzernen Stange, wenn er, wie sie reden, hitzig, d. i. genug erhitzt ist, zu heben, zu wenden, und aus dem Feuer auf den Klotz zu bringen, darauf er geschweisset wird. Die rechte Farbe, die das Eisen zum Schweissen jederzeit haben mus, ist wie die glüende Sonne. Wenn der Ambos seine völlige Größe erhalten, welche man ihm zu geben bestimmt hat, so bindet man Stücke Stahl in einen eisernen Ring, erhitzet den Stahl, und schweisset ihn zu einem Ganzen zusammen, bis es eine Platte wird, welche man in einem Nebenfeuer erhitzet, indessen, daß der Ambos in dem großen Feuer durchglüen mus. Alsdenn schweisset man erst mitten auf dem Ambosse, und zulezt an den Seiten der Oberfläche, den Stahl auf, bis man diese zugleich in ein völliges Geschicke gebracht hat. Hierauf feilet man den Ambos glatt, hämmert ihn kalt,

und ſodenn ſetzet man ihn ins Kohlenfeuer ohne Bläſen, zum Härten ein; indem man den Ambos mit einem Pulver von gebrannten Ochſenklauen beſtreuet, und ſo warm werden läßt, bis er roth wird. Hierauf hängt man den Ambos in Ketten auf, oder ſchiebet ihn auf einem eiſernen Karren in einen Strohm, um ihn darinnen abzuhärten, und kalt werden zu laßen.

Ambra, Amber, Ambra, Ambar, Ambara, Ambarum, Ambarus, Ambaron. Es giebt eine graue, weiße, ſchwarze, und gelbe Ambra.

Die graue Ambra, oder **der graue Amber, Ambergries, Orientaliſcher Agtſtein**, L. Ambra gryſea, vera; Ambra odorata; Electrum opacum; Electrum opacum tenax LINN. Fr. Ambregris, Ambra griſe, iſt eine Erdharzige (bituminöſe) trockne, leichte, undurchſichtige, graue Subſtanz, welche, beim Verbrennen, einen für gewiſſe Perſonen lieblichen, für andere aber widerlichen, Geruch von ſich giebt. Sie iſt ſehr hart. Man findet ſie in Stücken von verſchiedener Größe, auf verſchiedenen Meeren ſchwimmend, oder auch an den Ufern des Meeres. Bisweilen trifft man Klumpen von 100 Pfund, und ſchwerer, an. Gemeiniglich ſind dieſelben rund, welches daher kommt, weil ſie beſtändig auf der offenbaren See oder an den Ufern herausgetrieben werden. Man findet deren viele auf den Indianiſchen Meeren, unweit den Moluckiſchen Inſuln. Auch wird ſie öfters an den Africaniſchen Küſten und einigen andern Orten geſammelt. Die Einwohner der Sambaliſchen Inſuln ſuchen ſie auf eine gar beſondere Art. Sie ſpühren ihrem Geruche, ſo wie die Jagdhunde dem Wilde, nach. Nach Ungewittern laufen ſie an die Ufer, und ſpühren die etwa daſelbſt befindliche Ambra am Geruche. Es giebt gewiſſe Vögel an dem Strande, welche nach der grauen Ambra ſehr lüſtern ſind, begierig darnach ſuchen, und ſie verzehren.

* Die verschiedenen Meynungen, in Ansehung des Ursprunges der Ambra, übergehe ich hier, weil dieses mehr zur Naturgeschichte gehört. Ein Verzeichnis einiger zur Naturgeschichte und zum medicinischen Gebrauch der grauen Ambra gehörigen Schriften, habe ich einer Uebersetzung der Abhandlung des Hrn. Hofrath von Francheville, von dem Ursprunge des grauen Ambers, im 47ten St. des Neuen Hamb. Magazins, Lpz. 1770, 8. S. 433 — 442, beigefügt.

Eine gute Ambra siehet inwendig ungleich und uneben aus, wann sie zerbrochen wird; sticht man aber mit einem heissen Pfriemen oder einer heissen Nadel hinein, so klebet kein Harz an der Nadel, und sie riechet sehr angenehm; auch fliesset sie leicht auf brennenden Kohlen, doch ohne starken Rauch; schmelzet man sie über dem Lichte in einem silbernen Löffel, so zerschmilzt sie auch ganz, wirft auch keine Blasen auf, sondern wird nur, der Farbe nach, brauner. Wenn man sie an das Licht hält, so fängt sie alsobald Feuer, und brennet nach einander hell weg, wie ein Licht, bis fast nichts mehr übrig bleibet, da hingegen eine verfälschte Ambra allezeit etwas Kohlen-artiges, und ziemlich viele Asche oder Erde zurück läßt. Endlich so hat auch eine gute und frische Ambra gar keinen Geschmack.

Es giebt eine gemachte oder künstliche Ambra, und auch eine verfälschte. Die gemachte Ambra, Ambra factitia, bereitet man von Muscaten-Nuß, Muscaten-Blumen, Zimmet-Rinden, Nägelein, Spica Nardi, Bisam und Rosenwasser, und macht daraus eine Masse, wie Ambra. Sie wird anstatt der natürlichen Ambra gebraucht, ist aber an Kraft geringer.

Die Ambra verfälschet man gemeiniglich mit einer Mischung von Paradiesholz, Storax, und zerflossenem Ladan-Harz, nebst etwas Bisam; oder sie nehmen auch die Benzoe, und versetzen sie mit etwas weiß Wachs,

worun-

worunter sie noch den Staub von wurmstichigem Eschenbaumholz, Bisam, Zibeth und Baummooß mischen. Kämpfer schreibet in seinen Amoenitatibus exoticis: Die Verfälschungen gehen am leichtesten an mit einer Ambra, welche so eben von dem Ufer gesammelt werde, denn diese sey so weich als ein Teig; am bequemsten aber laßen sich hiezu die in ein zartes Pulver zerstoßenen Reiskörner gebrauchen, denn diese machen sie leicht, und schön bläulicht-weiß; dieser Betrug aber werde mit der Zeit von den Würmern entdeckt, als welche eine solche Ambra anfressen, welches der ächten nicht leicht wiederfahre. Andere Verfälschungen treiben sie durch die kurz vorher angezeigte Vermischung; und gleichwie sich jene Vermischung, solange die Ambra nicht alt ist, schwer entdecken laße, also könne man die leztere ohne große Mühe durch das Gefühl, an der Farbe, ja bloß an dem Geruch, erkennen. Die beste Probe sey: wenn man etliche Körner auf ein glüend Blech lege, denn also werde der Geruch bald den Betrug verrathen, und die sehr wenige zurückgebliebene Asche die Güte der Ambra rechtfertigen. Also machen die Orientalischen Völker über dem Gangesfluß diesen Versuch auf einer dünnen, ovalen, güldenen Münze, die sie Koobang nennen, und immer bei der Hand haben. Sie legen dieselbe mit etwas geschabter Ambra auf glüende Kohlen, und erwarten alsdann, wie sie sich über diesem Feuer verhalte. Sonst halten die Chineser diejenige für die beste Ambra, welche, wenn man etwas davon in heiß Wasser hineinschabet, und dieses alsdenn zudecket, weit mehr aus einander gehet, und ganz dünn zerfließet. Sie stellen öfters in Gesellschaften diesen Versuch, zum Zeitvertreib, in den gewöhnlichen Theeschalen an.

Diejenige Amber, welche man in den Gedärmen der Wallfische findet, hält man für eine der schlechtesten Gattungen, und glaubt, daß ihre Kraft in denselben sehr geschwächt werde. Man fängt diese besondere Gattung

* Die verschiedenen Meynungen, in Ansehung des Ursprunges der Ambra, übergehe ich hier, weil dieß mehr zur Naturgeschichte gehört. Ein Verzeichnis einiger zur Naturgeschichte und zum medicinischen Gebrauch der grauen Ambra gehörigen Schriften, habe ich einer Uebersetzung der Abhandlung des Hrn. Hofrath von Francheville, von dem Ursprunge des grauen Ambers, im 47ten St. des Neuen Hamb. Magazins, Lpz. 1770, 8. S. 433 — 447 beigefügt.

Eine gute Ambra siehet inwendig ungleich und uneben aus, wann sie zerbrochen wird; sticht man aber mit einem heissen Pfriemen oder einer heissen Nadel hinein, so klebet kein Harz an der Nadel, und sie riechet sehr angenehm; auch flieſſet sie leicht auf brennenden Kohlen, doch ohne starken Rauch; schmelzet man sie über dem Lichte in einem silbernen Löffel, so zerschmilzt sie auch ganz, wirft auch keine Blasen auf, sondern wird nur, der Farbe nach, brauner. Wenn man sie an das Licht hält, so fängt sie alsobald Feuer, und brennet nach einander hell weg, wie ein Licht, bis fast nichts mehr übrig bleibet, da hingegen eine verfälschte Ambra allezeit etwas Kohlen-artiges, und ziemlich viele Asche oder Erde zurück läßt. Endlich so hat auch eine gute und frische Ambra gar keinen Geschmack.

Es giebt eine gemachte oder künstliche Ambra, und auch eine verfälschte. Die gemachte Ambra, Ambra factitia, bereitet man von Muscaten-Nuß, Muscaten-Blumen, Zimmet-Rinden, Nägelein, Spica Nardi, Bisam und Rosenwasser, und macht daraus eine Masse, wie Ambra. Sie wird anstatt der natürlichen Ambra gebraucht, ist aber an Kraft geringer.

Die Ambra verfälschet man gemeiniglich mit einer Mischung von Paradiesholz, Storax, und zerstoßenem Ladan-Harz, nebst etwas Bisam; oder sie nehmen auch die Benzoe, und versetzen sie mit etwas weiß Wachs,

worun-

worunter sie noch den Staub von wurmstichigem Eschenbaumholz, Bisam, Zibeth und Baummooß mischen. Kämpfer schreibet in seinen Amoenitatibus exoticis: Die Verfälschungen gehen am leichtesten an mit einer Ambra, welche so eben von dem Ufer gesammelt werde, denn diese sey so weich als ein Teig; am bequemsten aber laßen sich hiezu die in ein zartes Pulver zerstoßenen Reiskörner gebrauchen, denn diese machen sie leicht, und schön bläulicht-weiß; dieser Betrug aber werde mit der Zeit von den Würmern entdeckt, als welche eine solche Ambra anfressen, welches der ächten nicht leicht wiederfahre. Andere Verfälschungen treiben sie durch die kurz vorher angezeigte Vermischung; und gleichwie sich jene Vermischung, solange die Ambra nicht alt ist, schwer entdecken laße, also könne man die leztere ohne große Mühe durch das Gefühl, an der Farbe, ja bloß an dem Geruch, erkennen. Die beste Probe sey: wenn man etliche Körner auf ein glüend Blech lege, denn also werde der Geruch bald den Betrug verrathen, und die sehr wenige zurückgebliebene Asche die Güte der Ambra rechtfertigen. Also machen die Orientalischen Völker über dem Gangesfluß diesen Versuch auf einer dünnen, ovalen, güldenen Münze, die sie Koobang nennen, und immer bei der Hand haben. Sie legen dieselbe mit etwas geschabter Ambra auf glüende Kohlen, und erwarten alsdann, wie sie sich über diesem Feuer verhalte. Sonst halten die Chineser diejenige für die beste Ambra, welche, wenn man etwas davon in heiß Wasser hineinschabet, und dieses alsdenn zudecket, weit mehr aus einander gehet, und ganz dünn zerfließet. Sie stellen öfters in Gesellschaften diesen Versuch, zum Zeitvertreib, in den gewöhnlichen Theeschalen an.

Diejenige Amber, welche man in den Gedärmen der Wallfische findet, hält man für eine der schlechtesten Gattungen, und glaubt, daß ihre Kraft in denselben sehr geschwächt werde. Man fängt diese besondere Gattung

von

von Wallfischen, welche sie dort Mokos nennen, um Japan herum; sie sind nicht mehr, als drey, höchstens vier völlige Ellen lang; in diesen findet man gar oft Ambra: und zwar läßt sich bald errathen, ob man etwas davon zu hoffen habe; denn wenn es dem also ist, so trifft man bei der ersten Oeffnung des Eingeweides eine klumpichte und Kalk-ähnliche Materie an. Man hat diese Gattung vom Ambra sehr häufig in Japan, theils von den Ausnehmen dieser Eingeweide der Wallfische, theils von der Oberfläche der See, gesammelt, wann sie die Wallfische mit dem Unrathe von sich gegeben haben; daher die Japaneser die Ambra nach der gemeinen Rede-Art Kusura no fuu, d. i. Wallfisch-Koth nennen. Die Südersee wirft manchmahl große Stücke einer fremden Artigkeit aus, welche, dem äussern Ansehen nach, der Ambra ziemlich gleichkommt, und leicht dafür angesehen werden kann; sie ist aber weiß, schwammigt, schmierig, wie ein verdorbner Speck, und eigentlich eine Art eines wahren Wallraths.

Die graue Ambra führet viel starken Schwefel und etwas flüchtiges Salz bei sich; hat daher eine erwärmende, stärkende und erquickende Kraft, deswegen man sie in Haupt- und Herz-Stärkungen, sowohl äusserlich in Ambra-Aepfeln, Räucher-Kerzen, als auch innerlich, entweder allein, oder in einer Essenz, Kügelchen, u. d. g. gebrauchet. Man machet auch wohlriechende Küssen, Handschuhe, Haarpulver, u. s. w. davon, wiewohl hierzu die schwarze diensamer ist. Sie macht munter und fröhlich, mehret den Saamen, widerstehet dem Gifte, erhält ein gesundes und langes Leben, reiniget die Brust, bewahret das Gedächtniß, und ist den lahmen Gliedern dienlich. Die Dose in Substanz ist von einem halben bis vier Gran. Aeusserlich wird sie in Ohnmachten gebraucht, entweder daran zu riechen, oder den Patienten damit zu räuchern. Der Rauch von Ambra und gebrannten Hirschhorn, denen mit der fallenden Sucht Behafteten

hafteten in den Mund gelaßen, macht, daß ſie ſich wieder erhohlen. Zärtliche Perſonen, als Gelehrte und mit Mutterbeſchwerungen behaftete Frauenzimmer, können den Geruch nicht vertragen; jedoch rathen einige Aerzte, daß man ſie von unten auf damit räuchere, hingegen ihnen an die Naſe Teufelsdreck (Aſa foetida) halten ſolle. Ueberhaupt darf man nicht allzu viel Ambra, weder inn- noch äuſſerlich, gebrauchen, weil der Ueberfluß taumelig machen kann. Es finden ſich hiernächſt ſoviel Präparate von der Ambra, und Compoſitionen, wovon dieſelbe ein Ingrediens iſt, daß ſie nicht alle erzählt werden können. Nur einiger zu gedenken, ſo iſt die Eſſenz bekannt, welche zu 2, 5 bis 10 Tropfen in Wein genommen wird; ferner Species und Confectio Diambræ, Alkermes Ambrata, Ambra eſſentificata; ingleichen die Medicina principum, oder Ambra vitae, welche ſämmtlich die Lebensgeiſter erfriſchen und erquicken.

Die **Lebens-Ambra** wird auf folgende Art bereitet. Man wirft in ein enges, aber ſtarkes Glas, welches einen ſehr langen Hals hat, 3 Quentgen graue Ambra, 1 Quentgen Biſam, und 2 Quentgen Zucker-Candi; hierzu nimmt man 4 Unzen weiße Ambra, macht alles wohl zu Pulver, und gießet darüber ungefähr ein Pfund recht feurigen Spiritus oder ätheriſches Oel aus Wacholderbeeren. Hierzu macht man ein beſonderes Gefäß zurecht, welches auch einen ſehr langen Hals hat. Nachdem die Fugen wohl verſtopft worden, läßt man die Materie in einem warmen Bade oder in Pferdekoth bis zu ihrer völligen Auflöſung digeriren, welches nach Verlauf von 4 bis 5 Tagen geſchiehet. Alsdenn ſeihet man es durch weiße, dünne und in Weingeiſt eingetauchte Leinwand; hernach thut man den Liquor in das enge Glas, und vermiſchet damit 4 Unzen wahrhaften weißen ſehr reinen Balſam. Sodenn macht man noch das Nebengefäß zurecht, und läßt die Materie 4 bis 5 Tage lang circuliren, um ſie wohl zu vermiſchen; nach

deren

von den Barbarischen Küsten und Indien. Sie ist geringer, und mehrentheils verfälscht, oder durch Kunst zubereitet. Wiewohl andere behaupten, daß sie zwar natürlich, aber entweder unvollkommen sey, und die gehörige Reife noch nicht erlangt habe, oder von einem Thiere verschlungen, und aus dessen Leibe wieder hervorgezogen worden. Wie denn nicht nur die Fische sie begierig verschlingen, sondern auch die Vögel und andere Thiere, wenn sie an das Ufer angeworfen worden, ihr nachgehen, sonderlich die Füchse, die sie zwar fressen, aber nicht verdauen, sondern unverdaut wieder ausspeien; daher ihr auch die Kaufleute den Nahmen gefüchste Amber, Fr. Ambre renardé, gegeben haben.

Die weiße Ambra, Ambra alba oder Ambar Poeti, ist von der rechten oder grauen nicht nur der Farbe nach unterschieden, sondern auch unreif, oder gemeiniglich mit Gyps vermischt, und um ein großes Theil schwächer, und wird daher nicht geachtet. Jedoch giebt es auch wirklich eine gute weiße Ambra, die beinahe wie eine Kreide aussiehet, und die man manchmahl mitten in der grauen Ambra antrifft. Sonst verstehet man auch den Wallrath (Sperma Ceti) darunter.

Ambra dulcis, Amberkraut, Mastichkraut; siehe Myrrum verum.

Ambrette, Ambrette sauvage, Fleur du grand Seigneur; ſ. Jacea.

Ambrette, Grain de Musc, Bisamkörner, Abelmosch; siehe Ketmia.

Ambrette d'été, Ambrette de Bourgueil, Ambrette sans épine, Arten von Birnen; siehe unter Pirus.

Ambroisie vulgaire, L. Botrys Ambrosioides; siehe unter Chenopodium.

Ambrosia, Fr. Ambrosie, T. Ambrosia, Ambrosienkraut. Sie trägt männliche und weibliche Blüthen an der nehmlichen Pflanze. Die männliche Blüthe ist aus verschiedenen kleinen Blümlein zusammengesetzt, die in einem gemeinschaftlichen einblätterigen Kelch beisammen sind,

sind, welcher flach ist, und die Länge der kleinen Blümlein hat. Ein jedes Blümlein bestehet aus einem einigen Trichter-förmigen, und am Rande in fünf Theile zerschnittenen Blatt. In der Mitte stehen fünf kleine Staubfäden, welche oben spitzige gerad-stehende Kölblein haben. Die weiblichen kleinen Blümlein stehen unter der männlichen, an der nehmlichen Aehre. Sie haben einen einblätterigen, spitzigen und bleibenden Kelch. Sie haben keine Blumenblätter, sondern, ein unten auf dem Grunde des Kelchs befindlicher ovaler Eierstock unterstützet einen zarten Griffel, welcher mit zwo haarigen Narben gekrönt ist. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine ovale harte Capsel, mit einer einigen Zelle, die mit den spitzigen Abschnitten des Kelchs gekrönt ist, und einen einzigen rundlichen Saamen in sich schließet.

Die See-Ambrosia, Ambrosia maritima C. B. P. wächst in Capadocien ꝛc. an dem Ufer des Meeres wild; sie wird ungefähr drittehalb Schuh hoch, und treibet verschiedene Zweige, die mit Blättern besetzt sind, welche in viele Theile abgetheilt sind, und einen starken Geruch von sich geben, wenn sie mit dem Finger gerieben werden. Es ist dieses eine jährliche Pflanze, welche in England ihren Saamen selten zur Reife bringt, wofern die Pflanzen nicht sehr zeitig im Frühjahr gezogen werden. Man mus daher den Saamen im Herbst in eine warme Rabatte aussäen, und wenn alsdenn die Pflanzen im Frühjahr zum Vorschein kommen, so mus man sie in eine andere warme Rabatte versetzen, wo sie einen magern Boden finden. Denn, wenn diese Pflanzen in ein gutes fettes Land gesetzt werden, so haben sie einen sehr starken Wachstum, und blühen erst ganz spät im Jahre. Die beste Methode demnach, guten Saamen zu ziehen, ist, wenn man einige von diesen Pflanzen in Kalkschutt setzet, um ihren überflüßigen Wachstum zu verhindern; denn dadurch werden sie genöthigt, frühzeitig zu blühen, und folglich auch reifen Saamen zu bringen.

Die Ambrosia maritima, foliis Artemisiæ inodoris elatior, H. L. 32, wächst auf den Americanischen Insuln, ingleichen in Carolina und Virginien wild. Diese Sorte wird über drey Schuh hoch, und theilet sich in verschiedene Zweige, die mit gefiederten Blättern, in Gestallt der Blätter des Beifußes, besetzt sind. Am Ende eines jeden Zweiges kommen lockere Blumenähren zum Vorschein, welche aus einer langen Aehre in der Mitte, und aus drey bis vier kürzern Seitenähren zusammengesetzt ist. Es ist dieses eine jährliche Pflanze, und kann durch die Sprößlinge oder aus dem Saamen gezogen werden. Wenn die erste Art erwählet wird, so mus man sie in einem von den Sommermonathen in eine schattige Rabatte pflanzen, und fleißig begießen. In vier bis fünf Wochen werden sie schon gute Wurzeln haben, deswegen mus man sie herausnehmen, und in einen Topf setzen. Denn wenn sie länger in dem vollen Boden gelaßen werden, so wachsen sie sehr stark, und wenn sie alsdenn erst versetzet werden, so erhohlen sie sich nach dem Verpflanzen weit schwerer wieder, als diejenigen, welche zeitiger versetzt worden sind. Diese Pflanzen sind sehr dauerhaft, folglich kann man sie auch den Sommer über in die freie Luft setzen; und wenn sie im Winter in einer gemeinen Witterung zu den Myrtenbäumen und andern dauerhaften ausländischen Gewächsen gesetzt werden, so kann man sie verschiedene Jahre lang erhalten. In mäßigen Wintern halten die Wurzeln, auch in einer warmen Rabatte, in dem vollen Boden ohne Bedeckung aus; der starke Frost aber tödtet sie. Der Saame dieser Pflanze gehet selten in eben dem Jahre auf, wenn man ihn im Frühling aussäet. Derjenige aber, der im Herbst ausgefallen ist, geht im folgenden Jahre auf; und eben das geschiehet auch, wenn man den Saamen im Herbst ordentlich aussäet.

* Der Nahme Ambrosia kommt aus dem Griechischen, vom ἀ privativo, und dem Worte βρότος, sterblich,

lich, weil die Poeten gedichtet, daß ſolche die Götterſpeiſe ſey. Man ziehet dieſes Gewächs auch bei uns hin und wieder in Gärten, und es riecht ſehr lieblich, ſchmecket etwas bitter, aber angenehm und gewürzhaft. Es führet ein kräftiges Oel und ein wenig Salz und Feuchtigkeit bei ſich, erfriſchet das Herz und Gehirn, zertheilet und vertreibet die Flüſſe, ſtärket, und wird innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Ambroſin-Mandeln, iſt die beſte Sorte der ſüßen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden; ſiehe unter Amygdalus.

Ameiſe, Ameyß, Omeyß, Miere, Lat. Formica, Fr. Fourmi, iſt ein kleines und ſehr gemeines Ungeziefer. Es giebt graue, ſchwarze, röthe, und andere von einer dunkeln Farbe. Die Ameiſen haben ſchwarze Augen, zwey Zähne im Maule, und zwey Hörner auf dem Kopfe. Ihr Körper iſt durch zwölf Ringe oder Einkerbungen abgetheilt. Sie haben ſechs Füße, welche haarigt, und am äuſſerſten Ende mit zwey Zängechen oder Nägeln verſehen ſind.

Die Körner, welche den Anfällen von Ameiſen am meiſten unterworfen ſind, ſind diejenigen, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben. Sie lieben z. E. das Getraide, vornehmlich das von der kleinern Gattung, wovon zum Theil die Urſache iſt, daß ſie daſſelbe leichter fortbringen. Man glaubt, daß ſie die beſte Gerſte anfallen, wenn dieſelbe in der Erde weich zu werden anfängt, und auskeimen will. Aus dem Reis machen ſich die Ameiſen nicht viel, und aus Hülſenfrüchten gar nichts, vermuthlich, weil deren Haut zu hart iſt, und das Mehl allemahl etwas Bitteres an ſich hat.

Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenſtöcke, ſaftige und Zucker-ſüße Früchte, ſondern auch die Bienenſtöcke, an, ſo daß die Bienen ihnen Platz machen müſſen.

Die Ameiſen-Stiche werden, eben ſo wie die Bienen- oder Mücken-Stiche, durch Reiben der Geſchwulſt mit Baumöl tractirt.

Die Ameiſen ſind eine ſehr gute Nahrung für Faſanen, Rebhüner, Nachtigallen ꝛc.

Der beträchtliche Schade, welchen ſie anrichten, veranlaßt öfters, daß man auf Mittel, dieſelben auszurotten, bedacht iſt. Siehe die Zuſätze zu dieſem Artikel.

* Das Wort Ameiſe, oder Omeyß, haben viele von Ohn und Muße hergeleitet, weil ſie immer ohne Muße iſt und allezeit arbeitet. Andere aber behaupten, es komme von Anbeiſſen. Pictorius, in ſeinem Lexicon, nennet ſie ausdrücklich Ambeiß, und ſetzet hinzu, daß Formicatio eine biſſige Räude ſey, welche wie Ambeiſſen (Formicæ) beiſſe. Alſo daß man hierinn abſonderlich auf die kleinen gelben Ameiſen geſehen zu haben ſcheinet; denn obgleich alle Arten der Ameiſen ein Gebiß als eine Zange haben, und empfindlich beiſſen können, ſo thun es doch die gelben vor andern, und laßen im Beiſſen oder Stechen zugleich einen Saft in die gebiſſene Haut, welcher ſchmertzlich jucket. Daher ſie auch an vielen Orten Seich-Ameiſen, Seich-Aemßen, oder Piß-Mieren genannt werden. Das Wort Mieren iſt Niederſächſiſch, und kommt von μύζω, mordeo, μυζίω, pungo, davon Μύρμηξ. Das Lateiniſche Wort Formica kommt à ferendis micis her, weil ſie ihre Victualien fleißig, den Sommer hindurch, Tag und Nacht, eintragen.

Es giebt davon verſchiedene Arten. 1) Die Wald-Ameiſe, Pferd- oder Roß-Ameiſe, L. Formica maxima, Hippomyrmex, RAJ. hiſt. 69. Man findet ſelten, daß dieſe einen gewiſſen Staat zuſammen eingerichtet haben, aber wohl, daß ſie zu Zeiten hier und da allein laufen; doch müſſen dieſe wohl eben ſo, wie die andern, ihr Gebäude haben, da Linnäus bemerkt hat, daß ſich dieſe Ameiſen einſt in ein Haus unter den Die-

len

len einen Weg hinauf und in ein Gefäß gemacht haben, aus welchem ſie darinn verwahrten Zucker täglich wegſchleppeten, und mit Noth davon abgehalten werden konnten. Dieſe ſtechen nicht. 2) **Seich-Ameiſe**, Formica media rubra, RAJ. hiſt. 69, wird diejenige genannt, welche ihre große Haufen in Gehölzen von Geſtrüde und Körnern bauet, und allezeit fertig iſt, ſich mit dem Stachel zu rächen, obwohl ihr Stich weniger ſchädlich iſt, da ſie gleichſam ein Waſſer nach ſich läßt; daher der gemeine Mann glaubt, ſie bepiſſe ihren Feind. Dieſe ſind diejenigen, welche ihre breite, tiefe und ausgearbeitete Landſtraßen von ihrer Wohnung zu verſchiedenen, oft weit genug entlegenen Kornfeldern, machen, nicht ſowohl vermittelſt ihrer Schwere, als ihres beſtändigen Kriechens; dieſe ſind es, aus deren Aufenthalt ein ſo vortrefflicher ſaurer und erfriſchender Geruch aufſteiget, wenn man in ihre Haufen ſtößt, und die Hand darüber hält. Dieſe geben den angenehmſten ſäuerlichen Geſchmack, wenn man ſie kauet, und werden daher allein in der Arzneikunſt gebraucht. Dieſe ſind es, die Harz von Wacholdern zuſammentragen, beſonders, wenn die Ameiſenhaufen alt und zwiſchen ſolchen Gebüſchen gelegen ſind. 3) **Schwarze Ameiſen**, Formica media nigro colore ſplendens, RAI. hiſt. 69. Sie ſind etwas kleiner, als die vorigen, bauen meiſt unter der Erde, daß ihr Aufenthalt, der aus Sande beſteht, mit Gras bedeckt iſt, und alſo verſchiedene Raſenhaufen davon entſtehen. Sie tragen Geſtrüde ein, und ſind den Gärtnern am meiſten verhaßt, da ſie zugleich die Erde aufgraben, ſich Gänge öffnen, und ſich beſtändig auf den Bäumen aufhalten. Sie ſtechen oder ſchaden nicht, wenn man ſie beunruhiget. 4) **Kleine rothe Ameiſen**, Formica minima rubra, RAI. hiſt. 69. Dieſe ſind etwas kleiner, als die vorigen, und röther, als einige von ihnen. Sie bauen, wie die ſchwarzen Ameiſen, in die Erde, verurſachen Raſenhaufen, die al-

lein aus hartem Sande bestehen, und sobald man sie beunruhiget, suchen sie sich mit ihrem kleinen Stachel zu rächen, der ein noch empfindlicheres Brennen verursachet, als wenn man sich mit Nesseln gebrannt hätte. 5) **Kleine schwarzbraune Ameisen**, Formica minor ex fusco nigricans, RAI. hist. 69. Diese sind unter allen die kleinsten, den schwarzen ähnlich, aber nicht halb so groß, bauen, wie jene beide, in die Erde, und stechen nicht sonderlich. Ausser diesen, hat Herr **Hoppe**, in Gera, nach dem Berichte des 25 St. der **Physikal. Belustig.** Berl. 1755, 8. S. 1087, noch eine Art angetroffen, welche wohl dreymahl so groß ist, als die Roß-Ameise, doch nicht häufig beisammen, sondern einzeln zerstreuet. Er hat dieselben an Felsen gefunden, so mit dickem Moose bewachsen gewesen, worunter sie sich aufgehalten.

Von den kleinen gelben und rothen Garten- und Wiesen-Ameisen bildet sich der gemeine Mann auf dem Lande ein, sie wüchsen davon, wenn Brodkrumen in einen Topf Honig kämen. Denn auf dem Lande, wo dieses Insect häufig ist, kommen sie auch leicht in der Bauern Wohnungen; und findet eine dieses Futter, so folgen die andern alle nach, und leeren also öfters ganze Töpfe Honig aus, weil er ihnen eine angenehme Speise ist.

Wir mögen uns glücklich schätzen, daß es dem Schöpfer gefallen hat, uns nur diese kleine Ameisen, die uns doch noch beleidigen, zuzutheilen, und uns mit den großen Westindischen zu verschonen, mit denen Surinam, Brasilien, und ganz America zwischen den Wendezirkeln erfüllt ist. In Asien und Africa findet sich in verschiedenen Gegenden eine Art Ameisen, die, wegen des besondern Baues ihrer Wohnungen, ihrer Art zu ziehen, und wegen des großen Schadens, welchen sie anrichten, merkwürdig sind. In Africa, an dem Flusse Gambra, werden sie **Bugabugs**, auf der Insul Ceylon **Vacos**, und in Japan **do Toos**, d. i. die Bohrer genannt. Sie

Sie ſind von mittelmäßiger Größe, an der Gambra jedoch ſo dick als ein Gerſtenkorn. Der Leib iſt ganz weiß, der Kopf und die Bruſt aber roth, oder vielmehr braun. Sie haben große Schneidezähne, und ſind ſehr lebhaft und ſchnell. Sie bauen runde und oben zugeſpitzte Haufen, wie ein Kegel, welche unten 14 bis 15 Fuß in der Ründung haben, und 8 bis 12 Fuß hoch ſind, daß ſie in der Ferne wie Hütten ausſehen. Sie haben nur Einen Eingang, etwa ein Drittheil der Höhe; ihr Weg gehet gewunden hinauf. Auswendig ſind dieſe Haufen ſo glatt und wohl geleimt, als wenn ſie mit Gyps überzogen wären, und dabei ſo ſtark und veſt, daß es Mühe koſtet, durchzubrechen. Inwendig beſtehen ſie aus Gewölben oder Bogen und Abtheilungen, davon einige voll Vorrath, andere voll Unreinigkeiten, und andere zu Wohnungen angerichtet ſind. Brüe ließ eine Handvoll Reiß bei einem von dieſen Haufen hinwerfen. Ob nun gleich, als dieſes geſchah, nicht eine einzige zu ſehen war, ſo kam doch in einem Augenblicke eine Legion heraus, welche den Schatz in ihre Vorrathgewölber führte, ohne ein Korn zurück zu laßen, und wieder verſchwand, ſobald nichts mehr wegzutragen war. Die Sonne iſt ihnen zuwider, und tödtet ſie, wenn ſie derſelben lange ausgeſetzt ſind. Sie verbergen ſich daher ſorgfältig für dieſelbe, arbeiten und ziehen nur des Nachts, und machen ſich, welches das Sonderbareſte an ihnen iſt, allezeit einen bedeckten Gang, wie ein Gewölbe. Sie arbeiten an demſelben ſehr ſchnell, und machen in zwölf Stunden dieſe Röhre, in der ſie reiſen, 8 bis 9 Ellen lang, und ſetzen dieſelbe auch ſogar fort, wenn ſie an einer Mauer hinauf ziehen. Wenn dieſes Gewölbe, welches ſie von Erde verfertigen, an einem Orte bricht, ſo kehren ſie insgeſammt wieder zurück, ihr Gebäude zu ergänzen, und ſetzen hernach ihren Zug fort. Sie unterlaßen dieſen Bau auch nicht, wenn ſie in ein Haus gekommen ſind, und freſſen ſich durch das Holz einen Weg. Als Kämpfer

sich einst spät zu Bette gelegt hatte, bemerkte er des folgenden Morgens auf seinem Tische Spuren von ihrem gewöhnlichem hohlen Auswurfe oder Gewölbe. Als er genau nachsah, fand er ein Loch, darein man den kleinen Finger stecken konnte, und das sie innerhalb etlichen Stunden in einen Fuß des Tisches bei dem Heraufsteigen ausgefressen hatten. Ein anderes gieng queer durch das Tischblatt, und das dritte mitten durch einen andern Fuß des Tisches herab, wodurch sie ihren Abzug genommen hatten. Sie sind überaus gefräßig, und laßen nichts, als Steine und Metall, verschont. Sie fressen Stroh von den Dächern, und sogar das Holz von den Häusern, wenn ihnen nicht gesteuert wird. Vornehmlich sind sie den wollenen Zeugen gefährlich; wenn sie in ein Kaufmanns-Gewölbe gerathen, so richten sie in Einer Nacht einen entsetzlichen Schaden an. Wenn sie in eine hölzerne Kiste eindringen, so machen sie soviel Löcher hinein, als wenn sie mit Schroot durchschossen wäre. Das Sonderbarste dabei ist, daß, wenn sie auch in eine leere Kiste kommen, sie das Innerste ganz ausfressen, allemahl aber aussen eine Schale übrig laßen. In den Gegenden, wo sie sich aufhalten, darf man es nicht wagen, das Geringste an einem Orte zu laßen, der nicht bewohnt ist. Man hat kein anderes Mittel, Sachen für sie zu bewahren, als daß man sie mit Salz bestreuet, oder auf stark mit Theer beschmierte Füße, oder die vier Füße der Tische, Betten, u. d. gl. in Becken voller Wasser, setzet. Sogar lebendige Thiere sind für ihre Gefräßigkeit nicht sicher, zumahl wenn sie lahm, krank oder angebunden sind, daß sie nicht entfliehen können. Es ist nichts Seltenes, daß man Morgens junge Hühner, wohl auch Schafe, man sagt sogar Kühe, von ihnen skeletisirt findet. Selbst die hurtigen Ratzen sollen ihnen manchmahl zur Beute werden. So schwer dieses zu glauben ist, so gewiß ist es, daß viel kleine Feinde oft mächtiger, als Ein starker, sind. Vieleicht geschiehet es dadurch, daß

sie

ſie bei einem Angriffe von Ameiſen, ſich, anſtatt zu fliehen, nur bemühen, ihre Feinde von ſich zu ſchaffen, und dabei von der Menge übermächtiget werden. Denn es iſt ſo ſo ſchwer, ſie von einem Orte wegzubringen, wo ſie angefallen ſind, daß ſogar die Menſchen, wenn ſie im Schlaf von ihnen überzogen werden, ſich mit der Flucht retten müſſen. Es müſſen daher die Einwohner ſolcher Gegenden immer auf ihrer Hut ſeyn, und wenn ſie ihre Annäherung, welche ſich durch den gewölbten Gang merken läßt, wahrnehmen, ſchleunig auf ihre Zerſtörung bedacht ſeyn, da man zumahl oft eher, als man vermuthet, dieſen angerichteten Schaden ſiehet. Dieſe Ameiſen ſind in beſtändigem Kriege mit den andern; und wo ſie Beſitz genommen haben, können keine andere erſcheinen, ohne gezüchtiget zu werden. Sie vermehren ſich entſetzlich, ſterben aber auch Haufenweiſe. Denn diejenigen, welche Flügel bekommen, fliegen in ſo großen Haufen fort, daß man kaum den Himmel ſehen kann; und indem ſie ſich zu einer ſolchen Höhe erheben, daß man ſie aus dem Geſichte verlieret, ſo hören ſie nicht eher auf, zu fliegen, als bis ſie abgemattet, und wohl gar todt, niederfallen, da ſie denn den Vögeln zum Raube werden. Vornehmlich ſind die Hühner ſehr lüſtern nach ihnen. Auf der Inſul Ceylon iſt eine Art großer ſchwarzer Ameiſen, die unter der Erde leben, und ſich, faſt wie die Kaninchen, Löcher machen. Die Felder ſind mit dieſen Löchern dermaßen angefüllt, daß das Vieh beſtändig in Gefahr iſt, ſich die Beine zu zerbrechen. Auf eben dieſer Inſul, wie auch in Siam, giebt es eine Art großer rother Ameiſen, welche ihre Neſter auf den Zweigen großer Bäume haben. Sie machen ſie an das Ende der Aeſte, in den Blättern, die ſie zuſammennehmen. Sie ſind wohl verſchloſſen, und gegen den Regen verwahrt, und haben die Größe eines Menſchenkopfs. Man ſiehet oft auf einem einzigen Baume viele ſolcher Neſter, und die Furcht für tauſend

gefährliche Stiche macht, daß sich niemand hinaufzusteigen getrauet.

In America ist eine Art kleiner gelben Ameisen, die ebenfalls ihre Nester auf die Bäume bauen, aber mit dem Unterscheid, daß dieselben zwischen den Aesten am Stamme stehen, und so groß als ein Faß von einer Tonne sind. An gewissen Orten in Brasilien wimmelt das Land von Ameisen, daß man ihnen, die Türkisch-Korn- und Manioc-Felder zu bewahren, zu fressen auf die Wege setzen mus. Markgrav und Piso sagen, Brasilien würde ein Kornland für ganz Europa seyn, wenn ein Mittel zu erfinden wäre, den Ameisen, ehe sie den gesäeten Saamen aus dem Felde, und den reifen aus den Kornähren hohleten, zuvor zu kommen. Ihr Stich ist sehr empfindlich, und würde noch schädlicher seyn, wenn nicht ein Pflaster aus ihnen gemacht würde, das den Stich, wie das Scorpionöl die Verletzung des Scorpions, heilte. Die Frau Merianin weiset, wie artig sie Brücken zwischen den Aesten der Bäume machen, daß die andern bald überkommen können; welches auf die Art geschiehet, daß einige Stücken von einander abbeissen, und wie eine Kette zusammenhängen, da denn die andern hinübergehen. Einige Reisebeschreiber erzählen, daß es zu Paramaribo, einer Holländischen Pflanzstadt in Surinam, Ameisen gebe, welche die Portugiesen Besuch-Ameisen, Fourmis de Visite, nennen. Wenn man sie kommen siehet, machet man alle Kasten und Schränke auf, die in den Häusern sind; sie gehen hinein, und rotten die Ratzen, Mäuse, Cakerlaos und alle andere schädliche Thiere, aus; man sähe sie gern alle Monate kommen; allein, sie blieben manchmahl ganzer drey Jahre weg, ohne daß sie sich sehen laßen. Herr D. Bartsch, ordentlicher Medicus bei den Holländischen Provinzen in America, beschreibet, in einem seiner Briefe an Herrn v. Linné, die Noth, die ihm die Ameisen in Surinam gemacht haben, wie

er

er ſich vor ſolchen nicht retten können, wie ſie ihm Kräuter und Blätter, die er in ſeine Kräuterſammlung auflegen wollen, weggetragen, wie ſie ihm gewiſſe Saamen entführt, andere aber unberührt gelaßen. Gegen dieſelben hat der Schöpfer in dieſe Länder einen **Ameiſenfreſſer**, Myrmecophaga, Tamandua, Myrhnion, geſetzt, welcher allein von dieſen großen Ameiſen leben mus, und ſeine lange wurmförmige Zunge in die Ameiſenhaufen ſtecket und einziehet, wenn ſie mit Ameiſen bedeckt iſt. Siehe den nächſtfolgenden Artikel.

Daß ſich **geflügelte Ameiſen** auch in Europa ſehen laßen, erſiehet man aus einem Schreiben d. d. Beuchlitz, v 8. Oct. 1763. in **Schrebers neuer Cameralſchr.** I. Th. S. 218. Man ward daſelbſt im September eine ſehr dunkle Wolke gewahr. Man ſah, daß ſie ſich auseinander that, bald aber wieder zuſammenzog. Da ſie ſich aus der Höhe herabließ, und der Erde näherte, ſtunden die Leute in Furcht wegen eines Wolkenbruches und Ueberſchwemmung der Felder; man erfuhr aber bald darnach, als ſie herunter war, daß es ein Heer geflügeltet Ameiſen geweſen, die ſich in erſtaunlicher Menge auf daſiger Flur niedergelaßen hatten, und auf der Erde crepirten. Sie ſahen ſchwarz aus, und fraſſen einander ſelber auf; ja die dortigen ungeflügelten Ameiſen fielen ſie begierig an. Gleich darauf brach die Viehſeuche daſelbſt aus.

Leeuwenhöck hat, vermittelſt der Vergrößerungsgläſer, viele Entdeckungen in Anſehung der Ameiſen gemacht. Er erkläret die Zeugung dieſes Inſects, und verbeſſert eine Menge von Irrtümern, die man davon hat. Er widerleget hauptſächlich denjenigen, welcher der vornehmſte iſt, und woraus die andern nur folgen, nehmlich, daß die Ameiſe ganz in ihrem Ei gebildet werde. Er zeiget vielmehr, daß das, was man für ein Ameiſen-Ei hält, und was die Ameiſe von einer Seite zur andern trägt, wenn man ihre Haufen umrühret, ihre

Jun-

Jungen sind, die sich noch nicht bewegen können, und mehr oder weniger gebildet sind, nachdem sie der schwarzen oder weißen Farbe nahe kommen. Unter diesen weißen Würmern giebt es einige dicke und kurze, und die einen schwarzen Fleck haben, welche man für das Junge der Ameise und den Wurm für das Ei gehalten hat, anstatt daß diese Schwärze den Unrath, der sich in dem Magen dieser Insecten befindet, anzeiget, und mehr oder weniger nach der Speise, die ihnen der Vater oder die Mutter giebt, sichtbar ist. Gleichwohl ist es wahr, daß der Ursprung der Ameise, wie bei den meisten andern Thieren, in einem Eie ist. Dieses Ei ist anfänglich so klein, daß 90 Durchmesser seiner Dicke noch keinen Daumen lang sind. Diese Würmer sind auf dem Rücken rauch von Haaren, haben aber unten am Bauche keine. Sie bewegen ihre Leiber fast niemahls, aber den Kopf drehen sie sehr oft, und sperren manchmahl ihren kleinen Rachen auf. Man siehet die Ameisen den Rachen lange Zeit auf dem Kopfe dieser Würmer halten, als wenn sie die Nahrung, der sie bedürfen, wollten einsaugen laßen, oder sie, wie die Vögel mit ihren Jungen thun, durch den Schnabel füttern wollten. Die Ameise hat einen so ausserordentlichen Eifer und Liebe für ihre Jungen, daß sie sie in die Oerter führet, wo sie ihre anständige Nahrung finden können, und wenn sie entzwei geschnitten werden, tragen sie ihre Stücke in ihren Armen zusammen. Es ist auch wahrscheinlich, daß die Ameisen im Winter wenig oder gar nicht fressen, und diese Jahrszeit in einer Art der Ersterbung, wie die meisten andern Insecten, zubringen. Man siehet, daß sie sich im Herbste, so wie es kalt wird, langsamer bewegen, und in der Weinlese sich kaum regen können, woraus man Ursache zu schliessen hat, daß sie im Winter ganz und gar erstarret sind, daß sie folglich nicht fressen, und ihre gesammelten Vorräthe zur Nahrung ihrer Kleinen sind.

Man

Man bildet ſich ganz unrecht ein, daß die Ameiſen beiſſen; denn ihr Rachen und ihre Zähne haben nicht ſo viel Stärke, daß ſie bis auf die innerſte und empfindliche Haut unſers Fleiſches durchdringen könnten. Allein, ſie haben in dem Hintertheile ihres Leibes einen Stachel, den ſie herausſtrecken, und in das, was ihn berührt, vermittelſt einer innerlichen Bewegung hineinſtoßen, die aus ihren Eingeweiden einen ſcharfen und ätzenden Saft auspreſſet. Dieſer Saft ſteiget längs dem hohlen Stachel hinunter, und verurſachet eben die Schärfe deſſelben, daß das geſtochene Glied aufſchwillt. Dieſer Saft ſcheinet aus zackigten Theilen, als Oel und Salz, zuſammengeſetzt zu ſeyn. Leeuwenhöck hat alle dieſe Erfahrungen mit rothen Ameiſen gemacht. Die Erfahrungen, die er mit ſchwarzen, welche viel kleiner und zärter ſind, und keine Stacheln haben, angeſtellt hat, beſtätigen ſeine Muthmaßungen.

Die Ameiſe iſt ein arbeitſames Inſect, ſo wenig müſſig gehet, und ein Sinnbild der Arbeitſamkeit und des Fleißes. Wie ordentlich und künſtlich ſie ihre Wohnungen und Haufen in der Erde, oder im faulen Holze, bauen, iſt nicht genugſam zu bewundern. Dem Anſehen nach meynet man, es ſey ein unordentliches Gebäude; ſie haben aber von oben hinein ihre Nebengänge, und zugleich Schachte bis zu ihren unterirrdiſchen Wohnungen. Diejenigen Ameiſen, die gleichſam Minirer abgeben, und innen an den unterirrdiſchen Gängen arbeiten, tragen die losgemachte Erde aus den Haufen heraus; da hingegen die andern kleine Gehölze, Tannadeln, verdorrte Grashälmer, von auſſen zutragen und anbauen, auch einander ſehr behülflich ſind, daß wenn eine das angefaßte Stückgen Holz, welches mit ihrem Zangengebiß geſchiehet, nicht fortbringen kann, ſo helfen zwey bis drey andere daſſelbe mit fortſchleppen. Sonſt haben ſie eine ungemeine Stärke, und können, nach einer Bemerkung im 27 St. der Fränk. Samml. Nürnb.

Nürnb. 1760, 8. S. 235. eine Last von viermahl ihrer Schwere, eine steile Anhöhe rückwerts hinauf schleppen. Die gebahnten Wege, welche sie zu ihren Haufen machen, sind zu bewundern. Sie haben sehr kleine Füße, woran weder Eisen noch Schuhe sind, und dennoch ist solcher glatt und derb, auch rein, als ob derselbe ausgekehrt worden wäre. Aber das stete Hin- und Herlaufen und Fortschleppen der kleinen Reiserchen, verursachet, daß das Gras, soweit ihre Heerstraße gehet, verdorret, wozu vermuthlich auch die saure spirituöse Feuchtigkeit, womit sie die Grashälmer benetzen, beiträgt. Ihr Bau, welcher allemahl pyramidalisch ist, machet, daß das Regenwasser davon abläuft, gleichwie von einem Strohdache. An den Körnern, welche die Ameisen eintragen, beissen sie den Keimen weg, damit sie nicht auswachsen. Das Harz von den Tannen, Fichten, Wachholdern ꝛc. welches von denselben ausschwitzt, und öfters in Körnern herabtropfet, nehmen sie auch zu ihrem Bau mit. Dieses Harz, welches meist mit einem großen Loche durchbohrt ist, nennet man **Waldrauch**, und kann es anstatt des Mastix gebrauchen. Unerfahrne Personen halten es für Weihrauch (Olibanum), so doch ein ganz anderes Harz ist, und aus fernen Landen zu uns gebracht wird. Sie nehmen es zum Räuchern; es wird auch durch Benetzung des sauren Speichels der Ameisen ziemlich verändert, es bekommt dadurch eine Härte, auch einen andern Geruch, als das gemeine Harz. Von dessen Sammlung und Läuterung werde ich nachher sprechen.

Daraus, daß die Ameisen ihre Eier unter die Bedeckung der Haufen auf alle Seiten, die nordliche ausgenommen, legen, und vornehmlich auf die Seite, wo die Sonnenwärme (nur nicht mit bloßen Strahlen) die Jungen ausbrüten und beleben kann, und solchergestallt das Gestrüde, aus dem die Haufen bestehen, stets rühren müssen, folget, daß kein Gras auf der Süderseite der

Seich-

Seich-Ameiſenhaufen, aber wohl, und meiſt allezeit, auf der nordlichen wachſen kann. Die Norweger und Lappländer ſehen in wilden Wäldern hieraus, wo Norden und Süden iſt, wie auf einem Compaſſe. Nach dem XXX B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 374, ſgg. hat Herr Gerdes bemerkt, daß die ſchwarzen Ameiſen ihre Eier vor Regen verwahren, und zwar um ſoviel tiefer, je anhaltender der Regen iſt, und dieſelben wieder ſogleich an die gewöhnliche Stelle bringen, wenn der Regen vorbei iſt.

Es geſchiehet öfters, daß in der Ameiſen Wohnungen der Brand kommt; und zwar vornehmlich in denen Haufen, die meiſtens von Tannen- und Fichten-Nadeln zuſammengetragen worden. Dieſes rührt vermuthlich daher, wenn entweder die Nadeln allzu dicht auf einander liegen, daß die Luft nicht durchſtreichen kann, oder es mag auch wohl die reſinöſe Ausdünſtung der Nadeln zu dieſer in den Haufen entſtehenden Hitze etwas beitragen. Entſtehet nun dergleichen innerlicher Brand des Haufens, ſo müſſen die Einwohner ausziehen, und ihre Behauſung verlaßen. Iſt die Hitze vorbei, ſo wird inwendig alles ſchimmelig und moderig, und alsdenn fängt der Haufe an zu faulen. Es iſt alſo aller Fleiß und Mühe vergebens geweſen. Es ſiehet ſehr artig aus, wenn ſie ausziehen, und gleich Eier haben, da die Ameiſen ihre Eier mitnehmen, und dieſelben forttragen, da denn unterweges die andern ihnen leer begegnen, und nach den Haufen mit großer Eilfertigkeit laufen, die noch zurückgebliebenen Eier zu hohlen.

In Indien, und zwar im Königreiche Peru, machen die geflügelten Ameiſen das Gummi-Lack, auf eben ſolche Art, wie die Bienen das Wachs bereiten. Sie bringen nehmlich den Saft, der von denen Bäumen, die den Pflaumenbäumen gleichen, herabtropfet, in ihren Haufen, treiben ihn wohl zuſammen, und verkehren ihn in eine weinhafte Purpurfarbe, welche von den welſchen

schen Mahlern Lacca, und von den Spaniern Carmin, genannt wird, wie eine dürre rothe Rose aussieht, und der Ameisen Honigthau genannt werden kann.

Die Ameisen sind, so wie die Spinnen, Feinde der Seidenwürmer, worüber man eine Bemerkung im 14 St. der Fränk. Samml. S. 171, antrifft. Eben diese Erfahrung hatte auch Herr v. Justi, (s. dessen Oecon. Schriften, I Band, S. 209), im J. 1752 gemacht. Er hatte seine Seidenwürmer in den Zimmern eines Seitengebäudes, die zwar kaum 20 Schritte von dem Garten entfernt, jedoch aber im obern Stockwerke waren. Ehe es sich die Wärterin versahe, so hatte sich eine große Menge Ameisen dabei eingefunden, die schon ein paar Schock getödtet hatten, weil es die Wärterin nicht sogleich wahrgenommen hatte. Es war in der That mit Verwunderung anzusehen, wie ein so kleines Thier, als eine Ameise ist, einen so großen Wurm bei dem Kopfe angreifen wollte, und wie der Wurm, der seinen Feind merkte, und, um die Gefahr zu vermeiden, den Kopf hin und her bewegte, dennoch endlich unter seinen kleinen Feind erliegen mußte. Dieser Vorfall nöthigte ihn, alle seine Würmer in das Vorgebäude zu bringen, wo sie von dergleichen Besuch befreiet blieben. Wenn also jemand seine Seidenwürmer in einem Gewächshause halten wollte, welche gewis hierzu sehr dienlich sind, weil zur Zeit der Seidenwürmer-Wartung die Gewächshäuser ohnedies leer sind, so müßte er vor allen Dingen darauf denken, ob Ameisen in dem Garten sind, oder wie er die Würmer sonst dafür bewahren könne.

Die Ameisen sind auch oft den Bienen sehr beschwerlich, kommen in ihre Stöcke, und thun großen Schaden am Honig. Vornehmlich sind sie gern, wo sandigter Grund bei den Bienenstöcken ist. Herr von Reaumür glaubt zwar nicht, daß die Bienenstöcke von den Ameisen etwas zu befürchten haben, weil die

Amei-

Ameisen die Gefahr zu wissen scheinen, der sie sich aussetzen würden. An seinen mit Glasfenstern versehenen Bienenstöcken, hat er oft zwischen den Fenstern und den Läden, mit denen sie verschlossen wurden, häufige Ameisen mit ihren Eiern, Würmern und Puppen gefunden; sie hatten sich daselbst einen Platz ausersehen, welcher, der Wärme wegen, ihnen sehr bequem war; aber man bemerkte nicht eine einzige Ameise im Innern der Stöcke, ob sie wohl leicht hineinkommen konnten. Wenn er aber Stöcke, in denen die Bienen umgekommen waren, im Garten ließ, so ermangelten die Ameisen nicht, sich zum Honig einzufinden. Von den Mitteln, die Ameisen von Bienenstöcken abzuhalten, werde ich nachher handeln.

Die Ameisen haben hinwiederum selbst an den Spechten, Hühnern, Wiedehopfen, und gewissen Bären, große Feinde. Unter den Spechten ist der Grünspecht der schlimmste, welcher, wenn er an den dürren und verdorreten Bäumen nicht Holzwürmer genug zwischen den Rinden der Bäume findet, woraus die Cerambyces oder Holzböcke werden, die Ameisen frißt, so daß man zuweilen bey ihnen die Kröpfe ganz voll davon findet. Der Vogel Drehehals, L. Turquilla, hat seine ganze Nahrung von den Ameisen; denn, er stecket seine Zunge in ihre Haufen oder Nester, und wenn ihrer viele darauf gekrochen sind, ziehet er die Zunge zu sich, und frißt sie auf. Die Ameisen-Bären trifft man vornehmlich in Moscau, der Crimmischen Tartarei, Bulgarien, Moldau ꝛc. an, und weil diese Art von Bären nichts lieber als die Ameisen frißt, diese Nahrung auch daselbst für sie in großem Ueberfluß anzutreffen ist, so geschiehet es auch, daß sie nicht so grimmig und raubbegierig auf Menschen oder Vieh sind, als die andern Bären. Gegen den Frühling, wenn die Ameishaufen noch hart gefroren sind, stehet der Bär viele Stunden dabei, und lecket so lange mit seiner sehr feuchten Zunge, bis

er sie aufgethauet, und füglich zu den Ameisen kommen kann.

Nach Herrn Hoppens Berichte, im 25. St. der Physikal. Belust. S. 1082, haben die Ameisen in ihren Wohnungen ein ander Insect zu ihrem Einwohner, das ihnen keine Last tragen hilft, dabei aber einer sichern Wohnung genießet, und sich im Winter die Wärme, so in den Ameisenhaufen ist, zu Nutze n macht. Er glaubt, daß es sie oder ihre Eier frißt. Herr Stromr, nach dem III. B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 54, versichert, daß die Ameisen dessen Speise nicht anrühren. Es ist ein Brachwurm, woraus ein sogenannter Goldkäfer (Scarabæus chlorochrysos WORM. Mus. 24.) wird, welcher, ehe er sich verwandelt, einen fetten dicken Hinterleib hat, auch mit einer dünnen weißen Haut umgeben ist. Es ist daher zu bewundern, daß die Ameisen diesen fetten Wurm unangefressen laßen, da sie doch öfters Regenwürmer tödten, und nach ihrer Wohnung schleppen. Dieser Brachwurm, wenn er sich in einen Käfer verwandelt, macht ein Gehäuse um sich. Wenn man sie herausnimmt und öffnet, wenn die Käfer bald vollkommen sind, so sehen solche gelb und nicht grünglänzend, aus, da denn Insectenliebhaber sie für eine besondere Art angesehen haben. Nach ihrer Verwandlung verlaßen diese Käfer die Wohnung der Ameisen, woran sie nicht haben bauen helfen, und fliegen davon, ohne sich zu bedanken.

Die Ameisen geben Skeletirer an kleinen Körpern, als: Fröschen, Mäusen, kleinen Vögeln, ab; wenn diese in ein Schächtelgen gethan, und mit einem Bohrer Löcher hindurchgebohrt werden, und man sie alsdenn eine geraume Zeit darinn stehen läßt, so fressen die Ameisen das Fleisch rein ab. Herr Hoppe hat es auch mit Ottern versucht. Dergleichen Versuche erzählet Herr J. P. Engelbrecht, in Hannover, im 78 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Er

wählete

wählete dazu einen Haufen in einer an das Dorf Lúngby, 1½ Meile von Koppenhagen, gränzenden Hölzung, an dem Fuße einer kleinen Erhöhung, welche von dieſer Seite die Gränze der Hölzung war; und weil die Neigung dieſes Hügels, wo der Haufen ſich befand, gegen Süden lag, und vor ſich einen ziemlich großen See hatte, deſſen Ufer nicht acht Schritte davon entfernt war, ſo waren die Ameiſen bei dem warmen Sonnenſchein in der größten Bewegung, die ſeinen Verſuchen zu ſtatten kam. Der Haufen ſelbſt beſtand aus kleinen kurzen Reiſern, trockenen Baumblüthen, und andern Kleinigkeiten, und hielt in der Peripherie ohngefähr 4 Ellen, und ſeine Höhe war beinahe 1¼ Elle. Bei heiterm Wetter war der ganze Haufe lebendig. Der erſte Verſuch koſtete vielen Fröſchen das Leben. Man thut wohl, wenn man den Haufen, ehe das Thier hinaufgeſetzet wird, oben etwas umrühret, weil ſolches eine ſtärkere Bewegung der Ameiſen verurſachet. Sobald der Froſch hinaufgeſetzt iſt, iſt er augenblicklich mit Ameiſen bedeckt. Sie bleiben aber nicht lange auf ihm, ſondern verlaßen ihn, nach ihrer gewöhnlichen Eilfertigkeit, bald wieder, da denn immer eine die Stelle der andern wieder anfüllet. Es geſchah bisweilen, daß der Froſch matt wurde, ſobald er hinaufgeſetzt war, und er konnte nicht einen Sprung zur Rettung thun. Andere hingegen waren ſtärker, und waren kaum niedergeſetzt, als ſie ſchon wieder entſprungen, welches ihnen aber nicht allezeit hilft. Ihr grauſamer Feind ſitzet ihnen auf dem Rücken, und tödtet ſie auf der Flucht. Nur etliche waren ſo klug, daß ſie ſich eiligſt in ihr naſſes Element zurückzogen, und dieſe retteten vieleicht ihr Leben bei der gänzlichen Niederlage ihrer Verfolger. Ein Roskäfer (Scarabæus pilularius) verurſachte ſchon einen größern Schrecken, wenn er auf den Haufen kam. Er hielt nicht allein mit ſeinem harten Rücken die Wuth der Feinde ab, ſondern durchminirte ſich ſogar mitten in ihre Veſtung, wo er aber doch

endlich von den Ameisen ermordet, und bis auf die harten Theile verzehret ward. Hindert man die Rosküfer an dem Miniren, so dauert es wohl eine Viertelstunde, ehe sie ihren Heldengeist aufgeben. Am wenigsten aber machen sie dem Feinde den Sieg theuer, wenn sie oft auf den Rücken zu liegen kommen. Herr Engelbrecht versuchte auch, dergleichen Thiere in durchlöcherten hölzernen Schachteln in den Haufen zu verscharren, um die Gerippe derselben zu erhalten. Den Anfang machte er mit einem Küchlein. Nach 17 Tagen fand er ein Skelett, welches zwar viele Mängel hatte, allein sonst noch ziemlich gut war. Darauf versuchte er es mit einem großen Frosch, der nach 14 Tagen schlecht zergliedert war; denn dem Gerippe fehlten alle zarte Theile. Nicht besser lief es mit einem Maulwurf ab, der über drey Wochen darinn gelegen hatte. Nachdem er kurz darauf eine große Kröte erhielt, stellte er mit derselben einen gleichen Versuch an; weil er aber nicht gern den ganzen Ameisenhaufen einer so großen Gefahr aussetzen wollte, so setzte er die Kröte vorerst darauf. Die Ameisen fielen mit eben der Wuth, womit sie die vorigen Feinde angegriffen hatten, auf dieses giftige Thier; kaum hatten sie aber dieselbe berührt, so eilten sie mit der größten Flüchtigkeit wieder davon. Auf den Fröschen liefen sie wohl etwas herum, aber über der Kröte verweilten sie gar nicht, sondern suchten den nächsten Weg davon zu flüchten. Die Kröte rührte sich wenig, und da sie von einer Partei Ameisen nach der andern angefallen wurde, so breitete sich binnen einer halben Viertelstunde der Schrecken durch den ganzen Ameisenhaufen aus. Anstatt aber sich in die tiefsten Schlupfwinkel zu verbergen, vermehrten sie sich je länger je mehr oben auf dem Haufen, und bemüheten sich mit steten neuen Anfällen, die aber alle ganz kurz dauerten, um den Sieg. Alle ihre Kühnheit war vergeblich. Das Gift der Kröte war stärker, als das ihrige. Die Kröte kroch endlich ganz munter von

dem

dem Haufen, und verschiedene Ameisen hiengen ihr um das Maul. Bei Eidexen, die den Ameisen auf dem Haufen aufgeopfert wurden, hatten diese keine sehr große Gegenwehr zu überwinden.

Die Ameisen verstehen sich auch auf die Witterung; denn, wenn ein Gewitter kommen will, eilen sie sehr nach ihrem Haufen zu, ehe dasselbe kommt und sie überfällt.

Was vor Schaden die Ameisen den Bäumen thun, weis man nicht zulänglich, aber daß sie dies und jenes von den Bäumen fortführen, hat man gesehen. Daher haben die Seich-Ameisen in ihren Haufen Wacholder-Harz, oder sogenannten Weihrauch. Man siehet auch mehrentheils in Baumgärten, wo Ameisen die Bäume hinaufgehen, daß die Aeste voll Blattläuse (Aphis) sind, welche Art kleine Geschöpfe einen langen Schnabel hat, mit dem sie den Saft aus den Blättern und Aesten saugen, dadurch aber den Bäumen Schaden thun, eben auf die Art, wie die Cicadæ, welche eben dergleichen Schnabel haben, in des Eschenbaumes Blätter in Italien Löcher machen, da aus den verletzten Orten ein zarter süßer Saft tröpfelt, der von der Witterung trocknet und niederfällt, und in den Apotheken Manna heißt; da nun auf der Blattläuse Saugen die Blätter und Aeste ebenfalls einen süßen Saft von sich geben, so kann man leicht sehen, daß die Ameisen vornehmlich die Bäume hinaufkriechen, um sich von diesem süßen Safte zu nähren. Herr Leche hat auch, nach dem XXIVten B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 93, beobachtet, daß der lichtgraue Chermes, der sich im Junius auf den Stämmen des Apfelbaumes und der Johannisbeeren aufhält, da, wo der Stamm einen Theil der Rinde verloren hat, sitze, und das frische callöse Wesen sauge. Aus seinem Hintertheile gehet ein kleiner klarer Tropfen heraus, den die Ameisen erwarten, und wie in einem Bissen mit ihren Zähnen wegtragen. Es ist angenehm zu sehen, wie die Ameisen mit ihren Fühlfäden,

den Chermes auf den Rücken klopfen, wenn kein Saft vorhanden ist. Herr Leche bemerkte, daß der schläfrige Chermes, dadurch gleichsam wie erweckt, etwas zum Gebrauche der durstigen Ameisen von sich gab. Leeuwenhöck und Hartsöcker hielten die Ameisen für Feinde der Blattläuse; Goedart aber fand, daß sie Freunde wären, aber auch, daß ihre Freundschaft eigennützig wäre. Herr Linnäus nennet die Blattläuse der Ameisen Milch-Kühe, weil die Ameisen dem Honigthau, den die Blattläuse von sich spritzen, nachgehen. Die Bäume, auf denen sich viel Blattläuse befinden, werden nicht nur von den Ameisen besucht, sondern auch von einer unzähligen Menge Fliegen allerlei Arten, und ausserdem noch Tag- und Nacht-Schmetterlingen, Schlupfwespen, Spanischen Fliegen, u. s. w. weil der auf des Blattes Oberfläche ausgebreitete Saft nach ihrem Geschmacke ist. Wer aufmerksam ist, findet leicht, daß die Ameisen keinen Baum hinaufkriechen, wo nicht Blattläuse daran zu finden sind. Daher ist auch leicht zu schließen, daß sie der Blattläuse wegen hinaufgehen, und nicht an den Aesten oder Blättern zu nagen. Aber, sie thun ihnen keinen Schaden; sie sind nur nach der Süßigkeit begierig, welche die Blattläuse von sich geben, und ohne Zweifel verschlucken sie, was von dem Spritzen hängen bleibt. Diesen Dienst scheinen die Ameisen von den Blattläusen zu erlangen, wenn sie ihr Hintertheil erheben, und anfangen, sich in eine solche Stellung zu setzen; gleich darauf thun es ihre nächste Nachbaren, und endlich alle, die unter diesem Blatte sitzen. Dieses alles siehet man leichter auf kleinen Obstbäumen; und auf den größern kann man versichert seyn, daß sich die Blattläuse in Menge versammelt haben, wenn man siehet, daß die Blätter sich krümmen und zusammengerollt werden; siehet man zugleich, daß Ameisen den Stamm auf- und niederlaufen, so ist es desto gewisser. Die Ameisen scheinen also vielmehr den Bäumen Gutes zu stiften, indem sie einen

Theil

Theil des Honigthaues abwenden. In Ansehung der Bäume geschiehet ihnen also Unrecht, und sie fügen denselben weiter keinen Schaden zu, als daß sie etwa dieselben, wenn sie ihre Wohnung an der Wurzel derselben aufschlagen, beschädigen mögen, welches aber dasjenige nicht ist, dessen sie gemeiniglich beschuldiget werden. Eben dieses wird auch durch eine Wahrnehmung des Hrn. D. S. im 48 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, bestättiget.

Ich komme nunmehr auf den öconomischen und medicinischen Nutzen und Gebrauch der Ameisen. In Brasilien dienen die Ameisen den Einwohnern zur Speise, werden für besser gehalten, als Krebse, und riechen wie Cedern. Die Mangienischen Ameisen isset man gleichfalls wohl gepfeffert. In Tunia, einer Landschaft in Neugranada, werden sie von den Einwohnern gemästet, nachher gebraten, und als ein Leckerbissen genossen.

Nach der Anzeige des 129 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755, 8. S. 838, des 27 und 71 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und des 4 St. des IV B. der Berl. Samml. S. 363, sind die Ameisen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nehmlich in einem Sacke eine gute Quantität Ameisen hohlen, wie man sie im Haufen findet, mit oder ohne Eier, mehr oder weniger als ungefähr ein paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und derer Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da ist, schüttet sie beiseit auf den Boden an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, so greifen diese die Kornwürmer an, und suchen sie überall, sogar in den Kornhaufen, auf, bis alle getilget sind. Es müssen hierzu die großen Holzameisen genommen werden, als welche stärker zum Angriff sind, hurtiger fertig werden, und sodenn sich alle wieder verlieren, weil sie in Gebäuden zu leben nicht gewohnt sind, auch ihre Nahrung nicht finden, da hingegen die kleinen sich leicht in

die Wohngebäude ziehen können, wo sie zu ihrem Unterhalt mancherlei antreffen und sich einnisten würden. Die Ameisen können sowohl wider den weißen als schwarzen Kornwurm gebraucht werden; es ist auch kein Unterscheid unter den Monathen. Im Winter mögte etwa ihre Retirade, zumahl zur Schneezeit, schwer werden, auch ihre Activität nicht so groß seyn; aber in solchen Monathen pflegt auch selten der Wurm auf dem Boden zu seyn. Es müssen auch eben nicht die ganz großen ¼ Zoll langen Ameisen seyn, sondern die mittlere Art, weil die gar großen nicht das Getraide durchkriechen können. Da die Ameisen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, so mus man solange neue Colonien anlegen, bis keine Würmer mehr zu spühren sind. Es stunde auch noch zu versuchen, ob die Ameisen nicht beizubehalten wären, wenn man ihnen auf den Boden etwas Honig, mit Wasser verdünnt, hinstellete. Ließen sich endlich Ameisen-Colonien auf vorbeschriebene Art erhalten, so müßte man auch noch versuchen, ob sie nicht auch auf die Wanzen Jagd machen, und die damit angefüllten Kammern und Hausgeräthe reinigen wollten.

Die Ameisen sind auch Feinde der Raupen; sie ziehen dieselben von den Stauden und Pflanzen herunter, und beissen sie todt.

Wegen des Nutzens, den man von den Ameisen, ihren Haufen, dem darinn befindlichen Harze, und ihren Eiern, ziehen kann, will ich zuvörderst zeigen, wie man die Ameisen zu fangen, und ihr Harz und die Eier zu sammeln habe.

Die Ameisen in Menge, ohne viele Mühe zu bekommen, gräbt man eine Bouteille mit einem engen Halse aufrecht in den Haufen, worein sie kriechen, und nicht wieder heraus können. Andere nehmen weißgeschälte Stäbe, legen solche auf den Ameishaufen, woran sie sich einbeissen, und streifen alsdenn die Ameisen mit der Hand in einen glasurten Topf. Oder, man nimmt eine flache Schüssel, oder einen Topf, beschmieret sie inwendig

dig ein wenig mit Honig, und reißet einen Ameiſenhaufen von einander, ſtürzet die Schüſſel umgekehrt darauf, daß gleichſam der zerſtörte Ameiſenhaufen damit zugedeckt wird, ſo werden in gar kurzer Zeit die Ameiſen hineinkriechen, die man mit einer Feder in einen andern Topf kehren mus, worinnen etwas Weingeiſt iſt, und ſolchergeſtallt kann dieſer Fang ſo oft wiederhohlt werden, bis man deren ſo viel hat, als man gebrauchet. Die beſten ſind, die unter harzigen Bäumen ſich aufhalten, und ſauer riechen. Man ſammelt ſie bei zunehmenden Monde, um das Sommer-Solſtitium im Junius.

Um das Harz oder den ſogenannten Waldrauch von den Ameiſen zu bekommen, ſtecket man, nach Martini, da ſich die Ameiſen in ihre Haufen ſammeln, das Mittlere aus den Haufen in einen Sack, und drehet denſelben etlichemahl ſchnell herum, wodurch die Ameiſen dämiſch und wirblicht werden, daß man ſie leicht tödten kann. Wenn dieſelben beiſeit geſchafft ſind, ſo pflegt man das grobe Holz davon zu leſen, und das Ueberbliebene in eine Wanne oder Sieb zu thun, welches man in ein großes Gefäß mit Waſſer ſetzet, damit das Harz unterſinke, das Holzwerk aber und Miſt oben ſchwimme, und davon geſchöpft werden könne, welcher Waldrauch hernach getrocknet und zum Räuchern aufbehalten wird. Um dieſes Harz zu läutern und zu reinigen, verfährt man folgendergeſtallt: Man nimmt drey Theile Harz, ein Theil Wachs, läßt beides im Keſſel über einem Kohlenfeuer langſam ſchmelzen; zu gleicher Zeit mus man auch einen Keſſel voll Waſſer zum Kochen kommen laßen; iſt das Harz und Wachs völlig geſchmolzen, ſo gießet man das kochende Waſſer in ein Faß, welches nach Proportion der Maſſe groß oder klein ſeyn mus, alsdenn das Harz und Wachs darunter, decket das Faß mit dem dazu gehörigen Deckel zu, und breitet noch ein Tuch darüber, damit die Wärme beiſammen bleibe, läßt es ungeſtöhrt ſtehen, und erkalten. Auf ſolche Art ſeparirt ſich

alle

aufgerissenen Ameishaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zurückgebliebenen Ameisen die übrigen Eier geschwind in ihre unterirdische Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald sich nun die Ameisen auf dem Tuche befinden, greifen sie die Eier nicht gleich an, sondern laufen fort, um zu sehen wo sie sind, und wohin sie ihre Eier in Sicherheit bringen können. Sie finden also das grüne Reisig bedeckt. Alsdenn fangen sie mit der grösten Geschwindigkeit an zu tragen, und legen solche unter den Umschlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzusehen ist, wie sie mit den Eiern forteilen. Das darauf geschüttete muß man zuweilen umrühren, so laßen sie nicht ein einziges Ei zurück. In währendem Tragen gehet keine Ameise über den Umschlag; sind sie aber mit den Eiern fertig, so gehen sie weiter, laufen erstlich leer über den Umschlag; alsdenn fangen sie dieselben auch darüber zu tragen an. Nunmehr ist es Zeit, mit dem Löffel die Eier in die Schachtel zu thun; denn mit den Händen würde man sie zerdrücken. Die Ameisen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus. Auf diese Art bekommt man die Eier rein aus dem Haufen. Man kann auch die ausgehobenen Ameisenhaufen auf eine Fläche ausschütten, und in derselben hier und da Grüblein machen, und mit Wedeln vor der Sonnenhitze bedecken, die aussern Gränzen aber mit Wasser wohl begießen, da sie denn ihre Eier mit Emsigkeit ergreifen, und unter die Wedel in die Grüblein tragen, darinnen sie denn aufgelesen, die Ameisen aber mit Wasser ersaufet oder davon gelaßen werden. Oder, man kann auch eine hölzerne Schüssel in einen Ameisenhaufen setzen, und mit Laub bedecken, so tragen sie ihre Eier alle darein; sodenn nimmt man die Schüssel heraus, thut das Laub davon, und schlägt mit einer Ruthe an die Schüssel, so laufen die Ameisen insgesammt davon, und laßen die Eier zurück. Andere schütten die Ameisen mit sammt dem

Hau-

Haufen ins Waſſer, ſo laufen ſie davon, und laßen die Eier liegen. Etliche verſcharren ein verdecktes Geſchirr in einen großen Ameishaufen; nachdem man nun genugſam Eier darinn findet, thut man dieſelben in einen Sack, und ſchwinget ſie wohl um, als wenn man Mehl beutelt, ſo ertauben die Ameiſen darunter, als wenn ſie todt wären, und alsdenn nimmt man die Eier davon.

Die Ameiſen dienen in der Arzenei auf mancherlei Art. Ihr ſäuerlicher Geruch, wenn man nehmlich in einen Ameishaufen ſchlägt, und alsdann an dem Stocke oder Schnupftuche, oder auch Hand, womit man hineingeſchlagen, riechet, erquicket und ſtärket die Lebensgeiſter. Die großen Ameiſen, mit Salz zu einer Salbe gerieben, heilen den Ausſatz und die Krätze, und vertreiben die Sommerſproſſen. Die Eierchen zerſtoſſen, und Baumwolle in den Saft getunkt, in die Ohren gelegt, hilft wider die Taubheit; ein gleiches thut der von Ameiſen gezogene Weingeiſt, welchen ein Hausvater folgendergeſtallt bereiten kann. Man fangt im Sommer eine ziemliche Anzahl von den kleinen rothen Ameiſen, gießet ſoviel rectificirten Branntwein darauf, daß er einen Fingerhoch darüber ſtehe, digeriret ſie etliche Tage, und deſtilliret den Geiſt im Kolben herüber, welchen man, wenn es beliebig, über friſche Ameiſen, nach vorhergegangener Digeſtion, wiederum umgießen kann. Innerlich aber laßen ſie ſich nicht wohl gebrauchen, indem ſie überaus viel Blähungen machen, alſo, daß wenn man ein Quentlein davon einnehmen ſollte, man unmöglich die Winde halten könnte. Der Ameishaufen (Lat. Myrmecium), mit Ameiſen und Eiern in einen Sack gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen und darinn gebadet, wird in der Gicht, Glieder-Lähmungen, Schlagflüſſen, Mutterweh, Unfruchtbarkeit der Weibsperſonen, Cacherie, u. d. gl. ſehr nutzbar befunden, indem dieſe Bäder die Nerven ungemein ſtärken. Von dem Harz oder Waldrauch wird in den Apotheken in-

endlich von den Ameisen ermordet, und bis auf die harten Theile verzehret ward. Hindert man die Roskäfer an dem Miniren, so dauert es wohl eine Viertelstunde, ehe sie ihren Heldengeist aufgeben. Am wenigsten aber machen sie dem Feinde den Sieg theuer, wenn sie oft auf den Rücken zu liegen kommen. Herr Engelbrecht versuchte auch, dergleichen Thiere in durchlöcherten hölzernen Schachteln in den Haufen zu verscharren, um die Gerippe derselben zu erhalten. Den Anfang machte er mit einem Küchlein. Nach 17 Tagen fand er ein Skelett, welches zwar viele Mängel hatte, allein sonst noch ziemlich gut war. Darauf versuchte er es mit einem großen Frosch, der nach 14 Tagen schlecht zergliedert war; denn dem Gerippe fehlten alle zarte Theile. Nicht besser lief es mit einem Maulwurf ab, der über drey Wochen darinn gelegen hatte. Nachdem er kurz darauf eine große Kröte erhielt, stellte er mit derselben einen gleichen Versuch an; weil er aber nicht gern den ganzen Ameisenhaufen einer so großen Gefahr aussetzen wollte, so setzte er die Kröte vorerst darauf. Die Ameisen fielen mit eben der Wuth, womit sie die vorigen Feinde angriffen hatten, auf dieses giftige Thier; kaum hatten sie aber dieselbe berührt, so eilten sie mit der größten Flüchtigkeit wieder davon. Auf den Fröschen liefen sie wohl etwas herum, aber über der Kröte verweilten sie gar nicht, sondern suchten den nächsten Weg davon zu flüchten. Die Kröte rührte sich wenig, und da sie von einer Partei Ameisen nach der andern angefallen wurde, so breitete sich binnen einer halben Viertelstunde der Schrecken durch den ganzen Ameisenhaufen aus. Anstatt aber sich in die tiefsten Schlupfwinkel zu verbergen, vermehrten sie sich je länger je mehr oben auf dem Haufen, und bemüheten sich mit steten neuen Anfällen, die aber alle ganz kurz dauerten, um den Sieg. Alle ihre Kühnheit war vergeblich. Das Gift der Kröte war stärker, als das ihrige. Die Kröte kroch endlich ganz munter von

dem

dem Haufen, und verschiedene Ameisen hiengen ihr um das Maul. Bei Eidexen, die den Ameisen auf dem Haufen aufgeopfert wurden, hatten diese keine sehr große Gegenwehr zu überwinden.

Die Ameisen verstehen sich auch auf die Witterung; denn, wenn ein Gewitter kommen will, eilen sie sehr nach ihrem Haufen zu, ehe dasselbe kommt und sie überfällt.

Was vor Schaden die Ameisen den Bäumen thun, weis man nicht zulänglich, aber daß sie dies und jenes von den Bäumen fortführen, hat man gesehen. Daher haben die Seich-Ameisen in ihren Haufen Wacholder-Harz, oder sogenannten Weihrauch. Man siehet auch mehrentheils in Baumgärten, wo Ameisen die Bäume hinaufgehen, daß die Aeste voll Blattläuse (Aphis) sind, welche Art kleine Geschöpfe einen langen Schnabel hat, mit dem sie den Saft aus den Blättern und Aesten saugen, dadurch aber den Bäumen Schaden thun, eben auf die Art, wie die Cicadæ, welche eben dergleichen Schnabel haben, in des Eschenbaumes Blätter in Italien Löcher machen, da aus den verletzten Orten ein zarter süßer Saft tröpfelt, der von der Witterung trocknet und niederfällt, und in den Apotheken Manna heißt; da nun auf der Blattläuse Saugen die Blätter und Aeste ebenfalls einen süßen Saft von sich geben, so kann man leicht sehen, daß die Ameisen vornehmlich die Bäume hinaufkriechen, um sich von diesem süßen Safte zu nähren. Herr Leche hat auch, nach dem XXIVten B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 93, beobachtet, daß der lichtgraue Chermes, der sich im Junius auf den Stämmen des Apfelbaumes und der Johannisbeeren aufhält, da, wo der Stamm einen Theil der Rinde verloren hat, sitze, und das frische callöse Wesen sauge. Aus seinem Hintertheile gehet ein kleiner klarer Tropfen heraus, den die Ameisen erwarten, und wie in einem Bissen mit ihren Zähnen wegtragen. Es ist angenehm zu sehen, wie die Ameisen mit ihren Fühlstäben,

den Chermes auf den Rücken klopfen, wenn kein Saft vorhanden ist. Herr Leche bemerkte, daß der schläfrige Chermes, dadurch gleichsam wie erweckt, etwas zum Gebrauche der durstigen Ameisen von sich gab. Leeuwenhöck und Hartsöcker hielten die Ameisen für Freunde der Blattläuse; Goedart aber fand, daß sie Freunde wären, aber auch, daß ihre Freundschaft eigennützig wäre. Herr Linnäus nennet die Blattläuse der Ameisen Milch-Kühe, weil die Ameisen dem Honigthau, der die Blattläuse von sich spritzen, nachgehen. Die Bäume, auf denen sich viel Blattläuse befinden, werden nicht nur von den Ameisen besucht, sondern auch von einer unzähligen Menge Fliegen allerlei Arten, und ausserdem noch Tag- und Nacht-Schmetterlingen, Schlupfwespen, Spanischen Fliegen, u. s. w. weil der auf des Blattes Oberfläche ausgebreitete Saft nach ihrem Geschmacke ist. Wer aufmerksam ist, findet leicht, daß die Ameisen keinen Baum hinaufkriechen, wo nicht Blattläuse daran zu finden sind. Daher ist auch leicht zu schließen, daß sie der Blattläuse wegen hinaufgehen, und nicht an den Aesten oder Blättern zu nagen. Aber, sie thun ihnen keinen Schaden; sie sind nur nach der Süßigkeit begierig, welche die Blattläuse von sich geben, und ohne Zweifel verschlucken sie, was von dem Spritzen hängen bleibt. Diesen Dienst scheinen die Ameisen von den Blattläusen zu erlangen, wenn sie ihr Hintertheil erheben, und anfangen, sich in eine solche Stellung zu setzen; gleich darauf thun es ihre nächste Nachbaren, und endlich alle, die unter diesem Blatte sitzen. Dieses alles siehet man leichter auf kleinen Obstbäumen; und auf den größern kann man versichert seyn, daß sich die Blattläuse in Menge versammelt haben, wenn man siehet, daß die Blätter sich krümmen und zusammengerollt werden; siehet man zugleich, daß Ameisen den Stamm auf- und niederlaufen, so ist es desto gewisser. Die Ameisen scheinen also vielmehr den Bäumen Gutes zu stiften, indem sie einen

Theil

Theil des Honigthaues abwenden. In Ansehung der Bäume geschiehet ihnen also Unrecht, und sie fügen denselben weiter keinen Schaden zu, als daß sie etwa dieselben, wenn sie ihre Wohnung an der Wurzel derselben aufschlagen, beschädigen mögen, welches aber dasjenige nicht ist, dessen sie gemeiniglich beschuldiget werden. Eben dieses wird auch durch eine Wahrnehmung des Hrn. D. S. im 48 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, bestättiget.

Ich komme nunmehr auf den öconomischen und medicinischen Nutzen und Gebrauch der Ameisen. In Brasilien dienen die Ameisen den Einwohnern zur Speise, werden für besser gehalten, als Krebse, und riechen wie Cedern. Die Mangiensischen Ameisen isset man gleichfalls wohl gepfeffert. In Tunia, einer Landschaft in Neugranada, werden sie von den Einwohnern gemästet, nachher gebraten, und als ein Leckerbissen genossen.

Nach der Anzeige des 129 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755, 8. S. 838, des 27 und 71 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und des 4 St. des IV B. der Berl. Samml. S. 363, sind die Ameisen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nehmlich in einem Sacke eine gute Quantität Ameisen hohlen, wie man sie im Haufen findet, mit oder ohne Eier, mehr oder weniger als ungefähr ein paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und derer Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da ist, schüttet sie beiseit auf den Boden an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, so greifen diese die Kornwürmer an, und suchen sie überall, sogar in den Kornhaufen, auf, bis alle getilget sind. Es müssen hierzu die großen Holzameisen genommen werden, als welche stärker zum Angriff sind, hurtiger fertig werden, und sodenn sich alle wieder verlieren, weil sie in Gebäuden zu leben nicht gewohnt sind, auch ihre Nahrung nicht finden, da hingegen die kleinen sich leicht in

ſen der Ohren ꝛc. ein gutes Mittel ab.
ſen bereitet man auch folgendergeſtallt ei
ſammelt die Ameiſen, wie obengedacht,
kolben, gießet eine hinlängliche Quantit
auf, vermacht das Glas aufs beſte, u
nach 40 Tage lang an die heiße Sonne
dienet trefflich zum Beiſchlaf, wenn ma
Ruthe an ihrer Wurzel, wie auch den H
ſchmieret; beſonders wird es auch äuſſe
gen gebraucht. Endlich macht man au
daraus. Man thut nehmlich die Ameiſe
in ein Glas, verſtopfet daſſelbe, ſchläg
einen Brod-Teig, und läßt es in einem
dem andern Brod backen, da man alsde
und ihre Eier in einen Liquor verwandel
läßt man durch ein reines Tuch laufen,
ihn wohl; es iſt derſelbe gleichfalls in Au
und wider das Sternfell von guter Wirk
meinen Leute gebrauchen die Ameiſenha
ſympathetiſchen Cur, in der Meynung,
wiſſe Fieber damit vertreiben. Sie nehm
ten Urin, kochen Eier oder Erbſen darin
denn ſolche zu gewiſſer Zeit und ſtillſchw
Ameiſenhaufen; wenn ſolche davon freſſe

allerhand Mittel anzuwenden, um ſolche abzuhalten, oder wohl gar auszurotten, wovon ich die vornehmſten, die mir bekannt geworden ſind, anführen will. 1) Man mus beſorgt ſeyn, den Platz um die Pflanzen herum, davon man die Ameiſen abhalten will, ſehr reinlich zu halten. 2) Man leget einen Bratenknochen, an dem noch etwas Fleiſch iſt, an einen Ort, wo Ameiſen ſind, auf die Erde. Wenn ſich nun eine große Menge derſelben an dem Knochen verſammelt hat, alsdenn ſchüttelt oder ſtreichet man ſie mit einem Federwiſche von dem Knochen in einen glaſurten Topf, der halb voll Waſſer iſt, und rühret es ſo lange mit einem Stecken ſtark um, bis die Ameiſen todt ſind. Den Knochen leget man ſo vielmahl wieder an denſelben Ort, bis ſie alle vertilget worden ſind. ſ. Heſſens Gartenluſt, 2 Th. S. 15. 3) Nach dem 86 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, dem 23 St. der Leipz. Samml. S. 236, und No. 171, der Hall. Zeit. v. 1754, S. 683, nimmt man von gemeinen gelben Schwefel zwey Theile, und Wohlgemuth oder braunen Doſten, (Herba origani vulgaris), ſo in allen Apotheken zu haben, einen Theil, Das Kraut wird bei gelinder Wärme ſo trocken gemacht, daß es ſich zu Pulver reiben läßt, und der Schwefel wird beſonders geſtoßen, hernach aber mit dem Pulver des Krauts wohl gemiſcht. Der Gebrauch davon iſt dieſer. Man macht um die Wurzel des Baumes, ſo weit man Ameiſen ſpüret, die Wurzel etwas los, ſtreuet das Pulver darauf, und rühret es unter die Erde, da man denn die Wirkung von dieſen geſchäftigen Thierchen mit Vergnügen ſehen wird. Da das Pulver nicht koſtbar iſt, mus man eben nicht ſparſam damit umgehen. Es kann auch bei widrigem Wetter mit Waſſer etwas angefeuchtet, und wenn ſich das erſtemahl die Ameiſen nicht gänzlich verlieren ſollten, ein bis zweymahl wiederhohlt werden, da es denn unfehlbar erfolgen wird. Weil aber alle Oerter, wo ſich die Ameiſen befinden,

den Gebrauch dieses Pulvers auf itzbeschriebene Art nicht zulaßen, so kann man ihnen 4) mit folgendem Wasser begegnen. Man nimmt ein Pfund Potasche, und ein halb Pfund ungelöschten Kalk, thut es in einen eisernen Topf, und gießet zwey Kannen Wasser darauf, läßt es etwa eine halbe Stunde kochen, alsdenn nimmt man es vom Feuer, und läßt es stehen, bis es klar wird. Das Klare wird hernach abgegossen; das Dicke aber, welches im Topfe geblieben, kann mit frischem Wasser noch einmahl aufgekocht, wieder aufgeklärt und gebraucht werden. Das Aufgekochte thut man wieder in den eisernen vorher gereinigten Topf, und dazu gestoßenen gemeinen Schwefel ein halb Pfund, läßt es zwey bis drey Stunden kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zulezt thut man von dem braunen Dostenkraute ein viertel Pfund oder etwas mehr dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und gießet es durch ein Sieb oder grobe Leinwand. Man mus aber kein Zinn- oder Kupfer-Geschirr dazu gebrauchen, weil es solche sehr verderbet, auch dafür sorgen, daß es nicht zu nahe an Silber komme, weil es schwarz davon wird. Dieses Wasser kann hernach an die Oerter, wo es nöthig ist, gegossen, oder auf eine bequeme Art applicirt werden. Die Orangenbäume damit zu begießen, scheinet zu gefährlich zu seyn, weil dies Wasser mit allzuviel Schwefeltheilchen angefüllt ist. 5) Nach dem 30 St. der Fränk. Samml. S. 538, räumet man rings herum um den Stamm die Erde bis auf die Wurzel heraus in die Höhe, daß es einen tiefen Graben giebt; gießet alsdenn etliche Kannen Wasser darein, und hält mit Nachgießen an, daß das Wasser immer voll einige Zeit darinn stehen bleibe; dadurch nöthiget man sie den Ort zu verlaßen, wo man ihnen ohne Schaden des Baumes nicht zu Leibe gehen darf. Alsdenn läßt man sich einen kleinen kupfernen Kessel, (weil das Wasser am hurtigsten darinn siedend

wird,) der mit einem Bogen oder Ring oben herüber versehen ist, so wie man solche bequem über das Feuer zu hängen pflegt, in den Garten bringen, machet siedend Wasser, und, nachdem man die Haufen zuvor aufgestoßen, wodurch die ganze Colonie am meisten in die obere Fläche des Haufens zu laufen gebracht wird, giesset man den ganzen Kessel mit dem siedenden Wasser auf einmahl darüber her. Wenn man ein paar Tage lang mit dieser scharfen Execution alle Hügelgen fleißig auf- und damit heimsuchet, so wird man ihrer auf einmahl los. 6) Man nimmt die Wurzel von wilden Gurken, und setzet sie ans Feuer, da die Ameisen sind, so wird der Dampf davon dieselben tödten; oder man läßt auch in dem Garten wilde Gurken-Ranken verbrennen. 7) Man nimmt Muschelschalen oder Schneckenhäuslein, verbrennet sie mit Storax, machet ein Pulver daraus, und streuet es da, wo die Ameisen gemeiniglich Haufenweise sind, so wird es dieselben alle aus ihren Löchern heraustreiben und tödten. 8) Der Rauch von Teufelsdreck und Storax ist ebenfalls den Ameisen zuwider. 9) Man nimmt Bilsenkraut, kochet es in Oel, und schüttet es in die Ameisenhaufen. 10) Man nimmt ein halb Pfund Schwefel, schmelzet ihn in einem irdenen Topf bei gelindem Feuer, mischet Weinstein und drey bis vier Unzen Salz darunter, rühret es solange unter einander, bis es roth wird, alsdenn nimmt man es vom Feuer, schüttet es auf ein Brett, das mit reinem Wasser angefeuchtet ist, so wird es alsbald kalt werden; darauf läßt man es trocknen, und stößt es in einem Mörsel zu Pulver, thut es in ein Glas, und läßt es stehen, bis es das Wasser gefärbt hat. Mit diesem Wasser besprenget man die Ameisenhaufen. 11) Man nimmt sauern Biereßig, läßt Vitriol darinn zergehen, und giesset davon in die Ameishaufen. 12) Man siedet Vitriol in Urin, und gießet ihn über den Ameishaufen. 13) Man brennet etliche Ameisen zu Pulver, so laufen die andern vom

Rauch davon. 14) Wenn man einen Flügel von einer Fledermaus in ihr Neſt leget, ſo ſoll keine heraus an das Licht kommen. 15) Leget man das Herz von einer Fledermaus hinein, ſo ſollen ſie gar davon laufen. Eben dieſes ſagt man auch von dem Herzen des Wiedehopfes und der Nachteule. 16) Man nimmt eine irdene Schüſſel voller Ameiſen, und die Erde, da ſie ſind, machet ein gut Feuer, und ſetzet das irdene Geſchirr an das Feuer, ſo werden die Ameiſen an ſolchem Orte in der Nähe nicht bleiben. 17) Man bedecket eine halbe Stunde vor Sonnen-Untergang den Ameiſenhaufen mit feuchtem Stroh, und zündet es an. Wenn die Ameiſen von dem Dampfe erſtickt ſind, ſtreuet man Ruß, Kalk und Aſche auf den Ort, und vermiſchet es wohl mit der Erde, ſo werden weder alte noch junge Ameiſen zum Vorſchein kommen. Man wählet die Zeit des Sonnen-Unterganges mit Fleiß darum, weil die Ameiſen alsdenn bei einander verſammelt zu ſeyn pflegen. 18) Nach dem 63 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765, ſoll man recht alten ſtinkendgewordenen Menſchen-Urin in die Wohnung der Ameiſen gießen. 19) Nach einem Schreiben an den Verf. des Gentlem. Magaz., welches im 49 St. der Braunſchw. Anz. v. J. 1768, überſetzt ſtehet, macht man ein ſtarkes Decoct von Wallnußblättern, öffnet alsdenn die Ameishaufen, und ſchüttet von dem Decoct ſoviel hinein, als nur immer darinn bleiben will. Man ſtampfet hierauf die Seiten des Haufens, ſo wie überhaupt den ganzen Hügel, veſt, daß er mit der Erde gleich werde. Dieſes wiederhohlt man zwey- oder wenn es nöthig iſt, dreymahl. Oder, man läßt ihre Baue zur Herbſtzeit in den Wieſen aufgraben; hierinn ſammelt ſich das Regen- und Schnee-Waſſer, und wenn hierauf ein Froſtwetter einfällt, ſo wird der Ameiſen ihr Untergang und Tod deſto gewiſſer. 19) Man nimmt ungelöſchten Kalk, ſo groß als drey Fäuſte, gräbt ihn in die Ameishaufen ein, und gieſ-

ſet

ſet hernach Waſſer darauf, ſo entzündet ſich der Kalk, und zerfällt, da er denn die Ameiſen zum Theil verbrennt, oder beißet, daß ſie davon laufen. 20) Nach dem Berichte des 21 St. der Fränk. Samml. S. 269, hat man den Verſuch, die Ameiſen vermittelſt einer auf die Erde gelegten und auch eingegrabenen gläſernen Bouteille, in die man etwas Honig gethan, aus dem Garten wegzubringen, angeſtellt. Sie ſind fleißig herein- aber auch wieder herausgekrochen. Der Honig war bald verzehrt, und anſtatt deſſen etwas mit hineingeſchleppte Erde in der Bouteille. Es ſcheinet, die Ameiſen haben mehr Geſchicklichkeit, aus glatten Geſchirren ſich frei zu machen, als die Speckkäfer, die ſich in gläſernen Geſchirren fangen laßen. 21) Man ſagt auch, die Ameiſen ſollen vertrieben werden, wenn man ihnen ſammeln und zum Haufen eintragen hilft, welches die Ameiſen nicht leiden ſollen. 22) Wo Körbel geſäet wird, wird man keine Ameiſen finden. Man würde alſo diejenigen Gartenbeete, welche man für Ameiſen insbeſondere bewahren will, vieleicht nicht ohne Nutzen mit Körbel einfaſſen können. 23) Der Verfaſſer der entdeckten Gruft natürlicher Geheimniſſe merket an, daß die Bauern auf ihren Wieſen und Feldern die Ameiſen damit tödten, wenn ſie fein warm auf die Ameiſenhaufen ihre Nothdurft verrichten. 24) Ein teutſcher Landmann, der verſchiedene Mittel, die Ameiſenhaufen in ſeinen Gärten auszurotten, vergebens verſucht hatte, verfiel endlich darauf, einige irdene Blumentöpfe inwendig mit Syrup zu beſtreichen, und ſie, nachdem er das Loch im Boden verſtopft hatte, über die Ameiſenhaufen zu ſetzen. Jeden Tag rückte er die Töpfe anderthalb Fuß weiter von den Haufen weg; die Ameiſen, durch den Geruch des Syrups angelockt, folgten den Töpfen, und nach einigen Stunden fand er in dieſen ſeinem Netze, einige tauſend dieſer verderblichen Inſecten, welche er mit darauf gegoſſenen kochenden Waſſer tödtete. Dieſe

Versuche wiederhohlte er so oft, bis er alle Ameisen in seinen Gärten ausgerottet hatte.

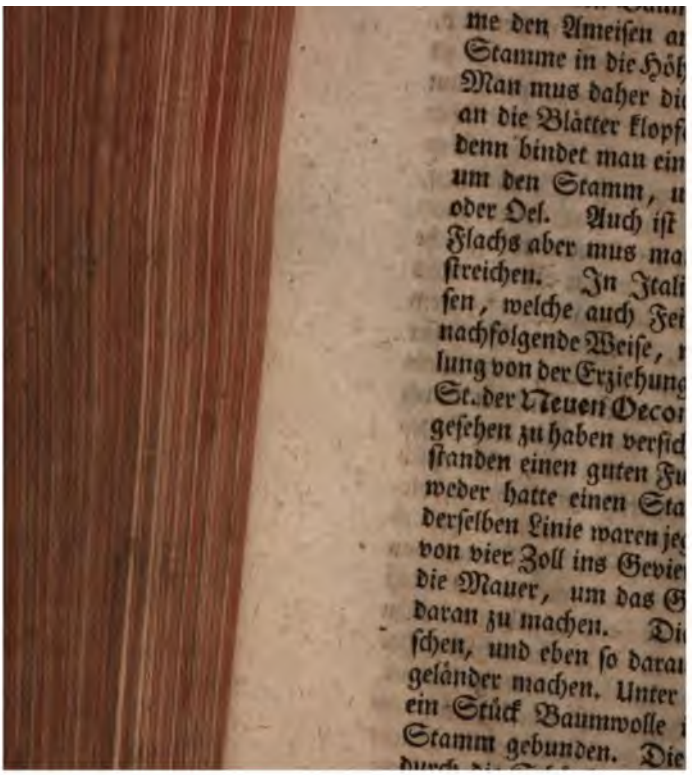
Um das Hinauflaufen der Ameisen an die Bäume zu verhüten, oder sie daselbst zu fangen, nimmt man Rindsgalle, und bestreichet die Stämme damit. Oder, man nimmt Theer, oder schwarze Wagenschmier, macht damit unten an dem Baum, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein, oder streichet um den ganzen Stamm einen Ring, und bindet, ungefähr einer Elle hoch über der Wagenschmier auf das allerdünnste zugezauste Schafwolle, so daß die Wolle unten fein hinabgehe. Oder, man bestreichet die Stämme mit Kreide, oder Röthelstein, als welche Materie den Ameisen zuwider ist. Oder, man vermischet ein wenig Wasser mit Branntwein, und rühret Ruß aus dem Schornsteine darein, und schüttet dasselbe an den Baum, oder bestreichet die Rinde damit. Oder, man läßt von einem Töpfer tiefe Schalen von unterschiedener Größe, nach dem Verhältnis der Bäume, drehen, sofort mit einem Faden in der Mitten durchschneiden, jedem Theile etwas in Form eines halben Cirkels benehmen, und also backen; nimmt alsdenn ein Paar solcher halben Schalen, leget sie um den Baum, verschmieret die Fugen und den Untertheil mit Leim, und gießet Wasser hinein, welches die Ameisen gewiß abhalten wird. Oder, man gräbt im Frühling um die Bäume rings herum auf, und schüttet frische Erde, Asche, oder auch eichene Säge- oder Hobel-Späne herum. Etliche nehmen eichene Gerberlohe, und streuen solche ziemlich breit um den Baum herum, welchen scharfen Saft und Geruch die Ameisen auch von weitem spüren und fliehen sollen. Andere bestreichen den Stamm unten mit Menschenkoth. Absonderlich soll hierzu dienen, wenn man im angehenden Frühling einen Baum mit einem frischen und grünen Rasen wohl reibet, wodurch die Rinde bitter gemacht wird, welcher Geschmack den Ameisen ganz zuwi-

der

der ist. Oder man nimmt Feigbohnen, stößt sie mit Oeldrusen, und bestreichet unten den Baum damit. Oder, man bedienet sich dazu, nach des Hrn. D. Bünemanns Rathe, im 100 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, folgender Masse: Man machet Cadmia, welches in Apotheken wohlfeil zu haben, aber ein giftiges mineralisches Wesen ist, zu Pulver, gießet darüber rectificirten Salzgeist, schüttelt es darauf mit einander oft um, weil es sonst hart wie ein Stein werden würde, so löset es sich in gehöriger Wärme auf, und siehet ganz gelb aus. Wird diese Solution von ihrem Bodensatze abgegossen, und im Sande durch einen Helm destillirt, so bleibet über zwey Drittheil eines Phlegma, und ein wenig säuerliches Wesen. In dem Kolben findet man nachher ein röthliches fettiges Oel übrig. Wird darauf in diesem Oel nur ein gemeiner Leim aufgelöset, so entstehet daraus eine zähe Masse. Diese wird weder in der Sonnenhitze noch in der Kälte austrocknen oder verhärten, sondern sie bleibet beständig ein klebriges Wesen. Hiermit beschmieret man nun einen dünnen Strick, und bindet denselben um den Baum, so verwirren sich die Ameisen in dieser Masse mit den Füßen, und können, als wie die Fliegen in dem Vogelleim, nicht weiter fort; wie man sich denn auch des bloßen Vogelleims zu eben dieser Absicht bedienen kann. Oder, man läßt, nach Anzeige der Breßl. Samml. v. Sept. 1723, kleingeschnittenen Wermuth und Fieberklee mit Wasser sieden, und wiederum kalt werden, und bestreichet mit diesem bittern Wasser, vermittelst eines Lappen, die Schäfte. Andere rathen, daß man Kohlen, die von gutem Holze sind, stoße, mit Baumöl einen breiten Strich um den Stamm des Baums mache, und denselben, so dick als möglich, mit dem Kohlenstaube überstreue. Herr Reichart, im II Th. seines Land- und Garten-Schatzes, Erf. 1753, 8. S. 213, hat für gut und nützlich befunden, wenn man, wie bei b, Fig. 5 zu sehen ist, Gläser mit engen Hälsen

und etwas weiten Bäuchen nimmt, dieselben halbvoll reines Wasser schüttet, in jedes einen halben Löffel voll Honig thut, solches wohl unter einander schüttelt, und hernach die Gläser an die Stämme der Bäume mit einem Faden anbindet, doch also, daß das Mundloch derselben an dem Stamme anliege, und nicht der geringste Raum dazwischen zu sehen sey, so werden die Ameisen häufig hineinkriechen, daß die Gläser ganz voll werden. Wenn dieselben hineingelaufen, und sich in großer Menge darinnen befinden, nimmt man die Gläser herunter, und schüttelt sie unter einander, daß sie alle ertrinken; hernach wirft man sie hinaus, schwenket die Gläser rein aus, und wiederhohlet das Anbinden derselben mit dem Honigwasser solange, bis das Ungeziefer getilgt worden. Wenn man hierinnen fleißig ist, kann man sie, sonderlich im Frühjahre, Schoppen-weise fangen. Hierbei ist noch anzumerken, daß der Honig nicht älter, als ein Jahr, seyn mus. Eben dieses Mittel wird auch im 16 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, angepriesen, und ist unstreitig eins der besten. Wollte man die Ameisen ganz geschwind in die Bouteille haben, so mache man den Honig durchs Feuer warm, und bequem in die Bouteille zu laufen, so werden die Ameisen durch den Geruch am geschwindesten zu ihrem Untergange gereizt, hinein zu kriechen. Weil aber verschiedene von den Ameisen, deren Füße etwa von dem Honig nicht klebrig genug geworden sind, aus der Bouteille wieder heraus zu kriechen und davon zu laufen pflegen: so kann man, zu Vermeidung dessen, diese nehmliche Methode, nach dem Vorschlage des 76 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, auf folgende Art in Anwendung bringen. Man thue den in Wasser, oder welches noch besser, in Bier flüßig gemachten Honig in ein großes Bierglas, und verschließe dessen obere Oeffnung durch eine mit Nadeln zusammengesteckte Dute, deren oberster Theil über den Rand des Bierglases umgekrempelt, und daselbst

selbst entweder mit Nadeln zusammengesteckt, oder mit einem Faden um den Rand des Glases vestgebunden wird. An dem untern spitzigen Theile der Dute aber, welcher in der Mitte des Glases hängen, und von dem Honig etwa drey Finger breit entfernt bleiben mus, wird eine kleine Oeffnung gelaßen. Wenn nun die Ameisen einmahl durch diese Oeffnung in das Glas gekrochen sind, so fällt es denselben eben so schwer, wiederum zurück zu finden, als schwer es einem Fisch fallen mag, wiederum aus dem Fischkorbe finden zu können. Setzet man über dieses Glas einen niedrigen hölzernen Stuhl, oder einen umgekehrten auf Steinen gestützten großen Blumentopf, so ist die Dute für dem Regen sicher. Auch würde man sich, anstatt des Papieres, etwa des Blechs auf gleiche Art bedienen können. Bei Bäumen am Spalier wird im 101 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754 ein bequemes Mittel vorgeschlagen, wovon der Verfasser versichert, daß er von dessen guter Wirkung nicht allein die Probe mehr als Einmahl gemacht, sondern durch welches auch einige gute Freunde, welche ihm den Schaden, so ihnen die Ameisen in ihren Gärten, sonderlich an den Pfersichbäumen jährlich zufügeten, klageten, dieselben aus der ganzen Nachbarschaft vertilget haben. Man mache nehmlich eine nöthige Anzahl Duten von etwas vestem Papier, schmiere in denselben zu unterst inwendig etwas Honig, stelle und hefte dieselben an allen bequemen Orten der Bäume an. Der Geruch des Honigs locket die Ameisen in erstaunlicher Menge herbei, wovon einige als Schildwachen am Rande bleiben, und auf die von aussen befürchtende Gefährlichkeiten Wache zu halten scheinen, auch bei der geringsten Bemerkung oder Erschütterung die übrigen, welche bis dahin ganz geruhig unten in der Dute es sich wohl schmecken laßen, alarmiren. Sobald man bemerket, daß eine ansehnliche Anzahl in den Duten sich versammelt habe, drücket und krempet man solche oben zusammen, wirft sie ins



me den Ameiſen a
Stamme in die Höh
Man mus daher di
an die Blätter klopf
denn bindet man ein
um den Stamm, u
oder Oel. Auch iſt
Flachs aber mus ma
ſtreichen. In Itali
ſen, welche auch Fei
nachfolgende Weiſe,
lung von der Erziehung
St. der Neuen Oeco
geſehen zu haben verſic
ſtanden einen guten Fu
weder hatte einen Sta
derſelben Linie waren je
von vier Zoll ins Gevie
die Mauer, um das G
daran zu machen. Di
ſchen, und eben ſo dara
geländer machen. Unter
ein Stück Baumwolle
Stamm gebunden. Die

ſolches nicht geſchehe, ſoll man den Rebenſtock mit Rindskoth oder Eſelsſchmalz ſchmieren.

Um die Ameiſen von den Bienenſtöcken abzuhalten, ſtreuet man Aſche um dieſelben, oder umbindet ſie untenher mit weißer Wolle oder einem Strohbande, oder machet mit Kreide oder Röthel einen breiten dicken Cirkel um die Stöcke, oder beſtreichet die Füße, darauf die Bretter mit den Bienenſtöcken ruhen, mit Theer rings umher. Ein geprüftes Mittel, Ameiſen von Bienenſtöcken und Bäumen abzuhalten, beſchreibet Herr **Boethius** im XXV B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 34. f. Das Jahr 1760 war das erſte, in welchem er Bienenſtöcke hatte. Zu ſeinem Verdruſſe hatten ſich eben in demſelben Jahre, in ſeiner Abweſenheit, Ameiſen in die Stöcke gemacht. Er beſchloß, nach dem Rathe des Herrn **Lundbergs**, Pechbecher machen zu laßen, und ſolche mit Waſſer zu füllen; weil aber dieſes viel Zeit erforderte, und die Gefahr ſchleunige Hülfe verlangte, ſo verſuchte er indeſſen, was er konnte. Von ungefähr lagen im Garten, die Sperlinge von Erbſen abzuhalten, einige Stücke Netze, die man zuvor, Fiſche darinn zu wägen, in der Küche gebraucht hatte. Er erinnerte ſich, daß er ſich in ſeiner Jugend an einem Orte aufgehalten hatte, wo im Frühjahre ziemliche Fiſcherei war, und daß ſich die Ameiſen an dem Ufer, wo man die Fiſche hinlegte, nicht aufhalten konnten. Wenn die Knaben, wie oft geſchah, Abgänge von Gründlingen oder andere Fiſche in die Ameiſenhaufen warfen, ſo mußten die Ameiſen dieſen Sommer ihren Wohnplatz viele Ellen von dar verlegen. Er nahm alſo dieſe Netzlumpen, und band ſie dicht an die Balken, auf denen die Bretter lagen, darauf die Bienenſtöcke ſtanden, doch etwas locker, wenigſtens den fremden Gäſten das Aufſteigen etwas beſchwerlich zu machen. Dieſes hatte beſſere Wirkung, als er ſich im Anfange vorſtellete. Keine Ameiſe wagte ſich über dieſe angebundene

Fran-

nur die Vorsicht, die Lumpen in S
weide von Fischen zu tauchen, und
der Sonne trocknen zu laßen, ehe e

Um die Ameisen vom Zucker, vo
eingemachten Sachen und von den
zuhalten, bedecke man die Zuckertöpf
oder bestreiche sie mit Röthelstein.
möglich, sie vom Zucker abzuhalten,
cker an Bindfaden in den Schränk
denselben mit einer klebrigten Mater
aber dieses zu mühsam und ekelhaft
nach dem Vorschlage des 78. St. d
Samml. v. J. 1756, kleine Sträu
Wermuth, und setze den Zucker ode
chen oben darauf, so verlaßen diese
sogleich ihre Wohnung, wenn sie a
in den Zuckerhüten sitzen. Die Na
Mittel beruhet auf einer unläugbaren
dem 29. St. des Hannov. Magaz
man ein wenig trockenen Campher
mern, oder wo die Ameisen sich sonst
so sind sie in wenigen Tagen weg, u
Speise, oder sonst eine Süßigkeit, ei
von an. Man kann auch um einge
mögen trocken oder flüßig sein, und

will, so nimmt man Regenwürmer, schneidet dieselben in Stücke, und wirft sie in dem Zimmer umher; wenn sich alsdenn die Ameisen in Menge dabei eingefunden haben, begießet man sie mit kochendem Wasser.

Ich schließe gegenwärtigen Artikel mit der Anweisung, die Ameisenhügel von den Feldern und Wiesen wegzuschaffen, und zur Düngung des Ackers anzuwenden, aus dem II Th. der Allgem. Haußhaltungs- und Land-Wiss. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 524. fgg. und Mills vollst. Lehrbegriff der pract. Feldwirthsch. III Band, Lpz. 1765, gr. 8. S. 406. Ameisen-Haufen verursachen nicht nur einen unangenehmen Anblick, sondern thun auch der Viehweide grossen Schaden, und sind, wenn das Gras gehauen wird, wo sie sonderlich sich sehr zahlreich befinden, sehr im Wege, und müssen daher weggeschafft werden. Es finden sich Einige, welche vorgeben, daß diese Hügel zur Nahrung des Bodens nützlich, oder daß sie wenigstens nicht schädlich sind; allein, sie irren in allen Stücken. Es ist niemahls irgendwo ein Ameisenhaufen gewesen, der nicht einigen Schaden verursacht habe, und wo sich erst einer findet, da entstehen gar bald mehrere, denn die Ameisen verbreiten sich in kurzer Zeit über einen ziemlich großen Fleck Landes. Der Verlust, den sie verursachen, ist augenscheinlich, denn sie bedecken gar sehr viel Land, und verursachen, daß nur wenig Gras wächst. Diese Haufen vermehren sich nicht nur an der Zahl, sondern werden auch immer größer, wenn man sie still liegen läßt, und man hat bisweilen Haufen aufgenommen, die einen halben Karren angefüllet. Sie geben dem Boden ein sehr schlechtes Ansehen, und machen ihn dem Viehe, so darauf weidet, unangenehm, und alle diese Unbequemlichkeiten nehmen jährlich zu. Ein kluger Landmann, der dieses wohl erwäget, wird daher dem Exempel derjenigen nicht folgen, die diese Haufen aus Nachläßigkeit oder Unwissenheit stehen lassen, son-

sondern vielmehr den Entschluß fassen, sie auf einmahl wegzuschaffen. Je eher er damit anfängt, desto weniger wird es ihm kosten. Und obgleich die Kosten sich höher belaufen, wenn die Haufen zahlreicher und größer sind, so mus er sich doch solches nicht abschrecken laßen, indem er versichert seyn kann, daß der daraus entstehende Nutzen die Kosten weit überwiege. Man hat verschiedene Methoden, diese Hügel in Grasgründen wegzuschaffen. Einige laßen sie im Frühjahr mit den Händen ausstechen. Wo ihrer nicht viele sind, ist solches auch ziemlich gut. Man mus es folgendergestalt machen. Man nimmt eine eigentlich dazu gemachte dünne Schaufel, die gut mit scharfem Eisen beschlagen ist. Mit dieser stößt der Arbeiter zuerst den Ameisenhaufen gerade durch, und drückt die Schaufel mit dem Fuße nach. Alsdenn ziehet er die Schaufel wieder heraus, und thut mit derselben noch einen Stoß, der den ersten in der Mitte durchschneidet. Dieses theilet die Rasen und den obersten Theil des Haufens in vier Stücke. Diese müssen alsdenn zurückgeworfen, und die darunter liegende Erde mit dem darinn befindlichen Ameisennester herausgegraben werden. Alsdenn mus man die vier Stücke Rasen zusammen wieder hineinwerfen, die sich alsdenn gar bald schließen und zusammen wachsen; und wenn sie wieder vest geworden, und das Gras wiederum Wurzel gefaßt hat, so werden diese Flecke überwalzet. Dieser Methode bedienet man sich anitzt an einigen Orten, und ehemahls ist sie allgemein gewesen. Allein, der damit verknüpfte Nachtheil ist augenscheinlich. Erstlich bleibt dadurch eine Höhle in dem Boden. Hiernächst bleiben unfehlbar einige von den Ameisen in den Rasen, und da dieselben eine so gute Gelegenheit haben, vermehren sie sich gar bald, fangen ihre vorige Arbeit wieder an, und der Hügel wird in kurzer Zeit eben so groß wieder, als er vorhin gewesen. Denn die Rasen beschützen sie für den beiden Dingen, die ihnen am

schäd-

ſchädlichſten ſind, nehmlich den Vögeln und der Strenge des Wetters. Allein, was iſt nun hierbei mit den Ameiſen anzufangen, die mit der Erde herausgegraben worden? Die alte Gewohnheit war, den Erdklumpen in Stücke zu zerbrechen, und ihn über die ganze Weide auszuſtreuen; allein, dadurch wurden die Ameiſen nicht ausgetilget, ſondern nur umhergeſtreuet. Nichts konnte ſie abhalten, ſich wieder zu ſammeln. Sie thaten ſolches auch, und das Feld war von neuem damit beſchwert. Anizt graben die Landleute ſie aus, und führen ſie in ihre Miſthaufen, wo zwar einige umkommen, andere aber lebendig bleiben, die genug neuen Schaden anrichten können. Dieſe mit dem Miſte vermiſchte Ameiſen werden mit demſelben wieder auf das Land geführt, allwo ſie ſich vermehren, und neuen Schaden verurſachen. Man wundert ſich, daß Leute, die ſo viele Unbequemlichkeiten von dieſen kleinen Inſekten empfunden, ſich mit ſo unvollkommenen Methoden, ſelbigen abzuhelfen, haben begnügen können, und dennoch hat man in langer Zeit keine beſſere gewußt, und ſie ſind auch noch anjetzt an vielen Orten die einzigen, die man dazu gebrauchet. Man kann nicht zu viele Sorgfalt in der gänzlichen Ausrottung dieſer Creaturen anwenden, und wenn man es nur auf gehörige Art angreifet, ſo iſt es auch nicht ſchwer. Ein vortreffliches Werkzeug hierzu iſt der hohl-gebogene **Ameiſen-Pflug** des Hrn. **Bradley**, welcher auch zu Maulwurfshaufen dienet, und den man Fig. 10 abgebildet findet. Von a bis a iſt ein Eiſen, ungefähr 5 Zolle breit, und hinten einen reichlichen Zoll dick. bb iſt der hohlgebogene Spaden oder Zunge des Pflugs, deſſen Breite, wo er am breiteſten iſt, etwa einen Fuß beträgt. Von der ſcharfen Spitze an wird er nach und nach dicker bis an den Hintertheil, welcher einen völligen Zoll dick ſeyn mus. Das Eiſen dazu mus recht hart, und die Ränder müſſen ſehr ſcharf ſeyn. cc iſt das Stecheiſen, welches vorn an der

Spitze

sondern vielmehr den Entschluß fassen, sie auf einmahl wegzuschaffen. Je eher er damit anfängt, desto weniger wird es ihm kosten. Und obgleich die Kosten sich höher belaufen, wenn die Haufen zahlreicher und größer sind, so mus er sich doch solches nicht abschrecken laßen, indem er versichert seyn kann, daß der daraus entstehende Nutzen die Kosten weit überwiege. Man hat verschiedene Methoden, diese Hügel in Grasgründen wegzuschaffen. Einige laßen sie im Frühjahr mit den Händen ausstechen. Wo ihrer nicht viele sind, ist solches auch ziemlich gut. Man mus es folgendergestalt machen. Man nimmt eine eigentlich dazu gemachte dünne Schaufel, die gut mit scharfem Eisen beschlagen ist. Mit dieser stößt der Arbeiter zuerst den Ameisenhaufen gerade durch, und drückt die Schaufel mit dem Fuße nach. Alsdenn ziehet er die Schaufel wieder heraus, und thut mit derselben noch einen Stoß, der den ersten in der Mitte durchschneidet. Dieses theilet die Rasen und den obersten Theil des Haufens in vier Stücke. Diese müssen alsdenn zurückgeworfen, und die darunter liegende Erde mit dem darinn befindlichen Ameisennester herausgegraben werden. Alsdenn mus man die vier Stücke Rasen zusammen wieder hineinwerfen, die sich alsdenn gar bald schließen und zusammen wachsen; und wenn sie wieder vest geworden, und das Gras wiederum Wurzel gefaßt hat, so werden diese Flecke überwalzet. Dieser Methode bedienet man sich anitzt an einigen Orten, und ehemahls ist sie allgemein gewesen. Allein, der damit verknüpfte Nachtheil ist augenscheinlich. Erstlich bleibt dadurch eine Höhle in dem Boden. Hiernächst bleiben unfehlbar einige von den Ameisen in den Rasen, und da dieselben eine so gute Gelegenheit haben, vermehren sie sich gar bald, fangen ihre vorige Arbeit wieder an, und der Hügel wird in kurzer Zeit eben so groß wieder, als er vorhin gewesen. Denn die Rasen beschützen sie für den beiden Dingen, die ihnen am

schäd-

ſchädlichſten ſind, nehmlich den Vögeln und der Strenge des Wetters. Allein, was iſt nun hierbei mit den Ameiſen anzufangen, die mit der Erde herausgegraben worden? Die alte Gewohnheit war, den Erdklumpen in Stücke zu zerbrechen, und ihn über die ganze Weide auszuſtreuen; allein, dadurch wurden die Ameiſen nicht ausgetilget, ſondern nur umhergeſtreuet. Nichts konnte ſie abhalten, ſich wieder zu ſammeln. Sie thaten ſolches auch, und das Feld war von neuem damit beſchwert. Anizt graben die Landleute ſie aus, und führen ſie in ihre Miſthaufen, wo zwar einige umkommen, andere aber lebendig bleiben, die genug neuen Schaden anrichten können. Dieſe mit dem Miſte vermiſchte Ameiſen werden mit demſelben wieder auf das Land geführt, allwo ſie ſich vermehren, und neuen Schaden verurſachen. Man wundert ſich, daß Leute, die ſo viele Unbequemlichkeiten von dieſen kleinen Inſekten empfunden, ſich mit ſo unvollkommenen Methoden, ſelbigen abzuhelfen, haben begnügen können, und dennoch hat man in langer Zeit keine beſſere gewußt, und ſie ſind auch noch anjetzt an vielen Orten die einzigen, die man dazu gebrauchet. Man kann nicht zu viele Sorgfalt in der gänzlichen Ausrottung dieſer Creaturen anwenden, und wenn man es nur auf gehörige Art angreifet, ſo iſt es auch nicht ſchwer. Ein vortreffliches Werkzeug hierzu iſt der hohl-gebogene **Ameiſen-Pflug** des Hrn. **Bradley**, welcher auch zu Maulwurfshaufen dienet, und den man Fig. 10 abgebildet findet. Von a bis a iſt ein Eiſen, ungefähr 5 Zolle breit, und hinten einen reichlichen Zoll dick. bb iſt der hohlgebogene Spaden oder Zunge des Pflugs, deſſen Breite, wo er am breiteſten iſt, etwa einen Fuß beträgt. Von der ſcharfen Spitze an wird er nach und nach dicker bis an den Hintertheil, welcher einen völligen Zoll dick ſeyn mus. Das Eiſen dazu mus recht hart, und die Ränder müſſen ſehr ſcharf ſeyn. cc iſt das Stecheiſen, welches vorn an der

Spitze

Auf diese Art wird die Rückkehr der Amei
hütet, als wenn man die Hügel auf den g
haufen wirft. Denn in dem letztern Fal
auf dem Misthaufen herum, auf welchem
zu ihrer Aufnahme trocken genug sind, un
gar bald wieder auf den Boden gebracht w
diejenigen Ameisen, die darinn lebendig g
sich bald wieder vermehren, und neue Ha
Wenn hingegen die Hügel zum Verfaulen
Haufen geworfen werden, so werden sie du
feucht, daß also die Ameisen nicht darinn
sondern entweder diese Materie verlaßen,
ersticken müssen. Dieses Verfaulen der H
einige Zeit, und während derselben wird
Ungeziefer gänzlich ausgerottet, und als
diese verfaulte Hügel ohne Gefahr wieder
den verbreitet werden, da sie denn zur Erf
neuen Erndte vortrefflich diensam sind.

Die dritte Methode ist, diese Hügel gar
chen, so wie sie ausgepflüget worden, und
ner zusammengesetzten Düngung. In
Grube zum Miste und andern Ingredienti
aus eine Zusammensetzung zu machen, könn
Hügel unter dem Schlamme der Gräben, s

gründen, ohne die geringste Gefahr von den Ameisen, gebrauchet werden.

Die dritte Methode, diese Ameisenhügel mit Sicherheit und zum Vortheile des Bodens zu gebrauchen, ist diese, daß man eine Art einer trockenen Zusammensetzung mit Kalk und andern Dingen daraus machet. Dieses ist eine sehr sichere Methode, und gehet weit leichter von statten, als die andern. Da aber der Landmann weiß, daß verschiedene Gründe auch verschiedene Düngungen erfordern, so wird er von allen diesen Methoden die beste für sein Land zu wählen wissen. Man machet es aber mit der trockenen Zusammensetzung folgendergestallt: Wenn die Hügel ausgepflügt und vom Felde weggeführt sind, mus man sie an einer wüsten Stelle auf einen Haufen werfen, und alsdenn eine Quantität frischen und scharfen Kalk, den man bei der Hand haben mus, ziemlich dick dazwischen streuen, und zwar so, daß jeder Theil derselben von dem Kalke erreicht werde. Zu dieser Absicht ist es am besten, einen Theil der Ameisenhaufen auf dem Boden so dick auszubreiten, als sie darauf liegen können, doch ohne daß sie einander bedecken. Hierauf mus man eine gute Quantität Kalk streuen, alsdenn wiederum eine Reihe Ameisenhügel darüber legen, und dieselben gleichfalls mit Kalk bestreuen, und immer so fortfahren, bis alle Hügel aufgehäuft sind. Auf solche Art kan man alles mit einander zehn oder vierzehn Tage liegen laßen, in welcher Zeit der Kalk eine so gute Wirkung gethan haben wird, daß sich nicht eine einzige Ameise mehr findet. Alsdenn kann man eine gute Quantität frischen Mist auf den Haufen legen, und denselben von Zeit zu Zeit, wie andern Mist, wohl umarbeiten laßen. Diese Zusammensetzung kann man auf den Boden legen, von welchem die Ameisenhügel genommen sind, und zwar ohne die geringste Gefahr, daß sich die Ameisen wiederum fortpflanzen werden. Ein mittelmäßig gutes oberländisches Grasland wird sich sechs Jahre lang gut

von haben. Für einen dazu sich schickenden Boden ist keine bessere Düngung, als diese Mischung von Mist, Kalk und Erde zu Grasgründen. Die Körper der Ameisen, welche sehr zahlreich sind, tragen zu der kräftigen Wirkung dieser Düngung sehr vieles bei, indem alle thierische Substanzen voll reicher Materie zur Beförderung des Wachstums der Pflanzen sind. Diese Mischung von Mist und Kalk, nebst Schlamm aus den Teichen, ist eine vortreffliche Düngung für Grasgründe. Da nun aber die Erde, die man hier mit gebrauchet, noch dazu voll thierischer Materie ist, indem sie ein Aufenthalt von Millionen dieser Insecten gewesen, und voll von den Excrementen derselben ist, so thut sie eine soviel größere Wirkung. Da nun der Landmann die Methode des Auspflügens der Ameisenhügel in ihrem völligen Lichte dargestellt siehet, so wird er den Vortheil leicht ausrechnen können, der aus dem gehörigen Gebrauche des dazu vorgeschlagenen Instruments entstehet, und er wird finden, daß, nach einem Wuchse von sechs Jahren, die Kosten des Instruments, die Arbeit und alles, was nur in Rechnung gebracht werden kann, ihm mehr als vierzig mahl wieder werde ersetzt werden, und zu gleicher Zeit wird die Lage seiner Grasgründe schön in die Augen fallen, es werden sich dieselben gut mähen laßen, und auch sehr bequem für das Vieh seyn.

* Ameisen-Löwe, L. Formica-Leo, Fr. Fourmi-Lion, ist nach der Beschreibung des Herrn J. M. Meyer, im 44 St. des Hannover. Magaz v. J. 1763, ein klein und unansehnliches Thier, an welchem der Kopf sehr klein ist, jedoch vorn zwo gegen einander gerichtete krumme Sicheln hat, mit welchen er die Beute erwischet, und vesthält. Er siehet wie eine platt-gedrückte mittelmäßige weiße und ins Graue fallende Spinne aus, nur daß die Beine anders sind. Wenn man das Vergnügen haben will, seinen geschickten Bau und seine Hinterlist zu betrachten, mus man ihn an Orten suchen, wo Waldung

und

und zugleich Sandland ist. Gemeiniglich findet man ihn vorn am Wege im Sande bei Buschwerk. Das Merkmahl seines Aufenthalts ist der im Sande wahrzunehmende umgekehrte Kegel. Man findet sie gemeiniglich Haufen-weise neben einander. Man mus also nur vor sich im Walde, wo Sand ist, niedersehen, so wird man hier und da dergleichen ausgehöhlte Kegel erblicken. Das Thier selbst sitzet ganz unten in der Spitze des Kegels, und man entdecket davon nichts, als die äusserste Spitze seiner sichelhaften Hörner, die gleichsam da liegen, wo die Seiten des Kegels in der Spitze sich endigen. Man darf alsdenn einen solchen Haufen nur mit der Hand aufnehmen, so wird man den Ameisen-Löwen mit bekommen, den man sodenn (einen oder mehrere) in ein mit Sand ausgefülltes Glas oder Büchse setzet, in welche sie sich sogleich verkriechen. Wenn dieses Gefäß eine Zeitlang stillgestanden, so wird man die Arbeit bald wahrnehmen. Er fängt an, den Sand in die Höhe zu werfen, und macht einen so genauen ausgehöhlten Kegel, der von keinem Menschen so vollkommen zu machen ist. Alsdenn läßt man eine Fliege, der ein Flügel ausgerissen, auf dem Sande laufen, die denn am Rande des Kegels hinunterfällt, und von dem Ameisen-Löwen ausgesogen wird. Wenn das geschehen ist, nimmt er die Fliege auf seine beiden Hörner, und wirft sie mit solcher Heftigkeit aus dem Kegel heraus, daß sie weit von seinem Aufenthalte weggeschleudert wird. Rüttelt man den Sand zusammen, so wird er die Arbeit und den künstlichen Bau seiner Wohnung so oft wiederhohlen, als einem gefällig ist, dieselbe mit anzusehen. Umständlichere Nachrichten, nebst Kupferabbildungen vom Ameisen- oder Wurm-Löwen, von Herrn Carl v. Geer, findet man im XIV B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1752, S. 187—198.

Amel-Mehl, siehe Kraft-Mehl.

Amelanchier, s. unter Mespilus, desgleichen Sorbus, No. 6.

Amelette, Omelette; siehe Eier-Kuchen.

Amendement, Amelioration; Amender; siehe **Düngen.**

Amendier, Amandier, **Mandelbaum**; siehe Amygdalus.

Amentaceus flos, Amentum; siehe Kätzgen.

Amethyst, L. Amethystus, Gemma Veneris, Fr. Amethyste, Ameiste, ist ein edler Stein von Purpur-Farbe, oder von Farbe eines rothen Weins, worunter man Wasser gegossen hat. Der Orientalische ist am beliebtesten. Die Amethysten müssen hart und schwer sey, und einen schönen Glanz haben. Wenn man den Amethyst in einem Sandbade heiß werden läßt, so verliert er seine Farbe, und bekommt eben so, wie der Sapphir, die Farbe, und beinahe das Wasser, des Demants.

* Der Amethyst wird an Schönheit nächst dem Smaragd geschätzet. Wenn er in Rauten geschliffen wird, so spielet er hell; ist er allein polirt, oder glatt geschliffen, so scheinet er etwas dunkel. Die härtesten und theuersten sind die aus Orient, als: aus Indien, Arabien und Armenien ꝛc. Diese sind verschiedener Arten, doch meistentheils violbraun. Die besten haben eine rosenrothe Farbe, die sich auf Purpur ziehet. Die von Carthagena gebracht werden, sind geringer, und an Farbe violblau, wie auch die, welche man in Teutschland findet, und von einigen Viol-farbige Rubinen genannt werden. Man hat auch im Orient welche, die Purpur-farbig, und andere, die weiß sind.

Weil dieser Stein dem Demant an Härte gar nahe kommt, und ein gleiches Wasser hat, so wird er oft durch Kunst, auf die Art, wie der Sapphir, weiß gemacht, und für Demant verkauft. Er wird auch durch Betrug nachgemacht, mit einer violbraunen Farbe, oder einer dergleichen Folie, zwischen zween Crystallen versetzt. Oder, man nimmt präparirten Flintenstein, der fein blau oder hellbraun oder röthlich ist, vier Loth, ordinaire Mennige 12 Loth, vermischet beides wohl durch einander, thut präparirte Magnesia 16 Gran, und Zaf-

fera.

fera 2 oder 3 Gran hinzu, setzet solches zusammen in einen Ofen, und läßt es schmelzen: so bekommt man einen schönen Amethyst. Oder, man nimmt zart-pulverisirten Flintenstein 3 Quentgen, Nitrum fixum 1 Quentgen, Borax 3 Quentgen, Tinctura Veneris 54 Gran, Tinctura Martis und Magnesiæ, von jeder 50 Gran. Diese beide Tincturen vermischet man erst wohl mit einander, thut alsdenn die andern Stücke, nachher den Fluß von Nitrum und Borax auch wohl vermischt, dazu; setzet es in einen Schmelztiegel im Windofen, giebt Anfangs gelind Feuer, bis es glühet; sodenn 2 oder 3 Stunden stark Feuer; endlich gießet man es in Formen aus, und läßt es allmählig kalt werden, damit es nicht reisse, oder von einander springe. Nach einer andern Art nimmt man Fritta 20 Loth, und präparirte Magnesia 16 Loth.

Einen Amethyst fleischfarbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkohle, schneidet ein Loch darein, in welches der Stein (nachdem derselbe vorher an einem Ende mit wenig gestoßenem Kohlenstaub und Baumöl beschmiert worden,) gelegt werden mus, und wenn er darinnen ist, so verklebet man das Loch mit gutem Leimen, leget Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Hut voll; in die Mitte des Haufens leget man die Kohlen mit dem Stein, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn also fortbrennen, und von selbst ausgehen: so bekommt der Amethyst eine Fleisch-Farbe.

Es soll der Amethyst vor der Trunkenheit bewahren, daher ihn Einige auf den Nacken legen, Andere am Finger tragen, und noch Andere ihn reiben, und einnehmen. Ingleichen soll er die Melancholie oder Schwermuth und böse Gedanken vertreiben, wacker machen, und guten Verstand geben. Allein diese Kräfte bestehen nur in der Einbildung.

Ameublir, siehe Aufrühren, Auflockern.

Ameuter, heißt, bei den Jägern, die Jagdhunde zusammenkoppeln, damit sie zugleich mit einander jagen; z. E. einen jungen Hund mit einem alten, der schon abgerichtet ist.

Amia, Fr. Bonite, ein gewisser Fisch; siehe Streithuhn

Amianth, Amianth-Stein, L. Amianthus lapis, siehe Asbest.

Amidanus, siehe Alnus.

Amidon, Amidum, siehe Stärke.

Amiral, siehe Admiral.

Amiré-Joannet, Amiré-Roux, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Ammi, Ami, Amium, Ammium, Ammeos, Amios, Fr. Ammi, Engl. Bishops-Weed, T. Ammey, Amern, Amey. Es ist dieses eine Dolden-tragende Pflanze. Die größere Dolde (Vmbella) bestehet aus vielen kleinern, welche wie Strahlen geordnet sind. Die äussere Hülle bestehet aus vielen schmal zugespitzten Blättern, welche fast die Länge der Dolde haben. Die kleinen Dolden haben eine kurze vielblätterige Hülle. Die Blumen sind ungleich; eine jede derselben aber hat fünf Blumenblätter, welche herzförmig sind. Die an den äussern Strahlen sind groß, und einander an Größe ungleich; diejenigen aber, welche in der Mitte stehen, und die Scheibe bilden, sind einander beinahe gleich. Die Blumen haben fünf zarte Staubfäden, die mit rundlichen Köpflein gekrönt sind. Mitten in dem Kelche sitzet der Eierstock, auf welchem zween rückwerts gebogene Griffel stehen, die oben eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine kleine, runde, gestreifte Frucht, die aus zween Saamen bestehet, welche inwendig glatt, und von aussen concav sind.

Der gemeine oder größere Ammey, Ammi commune oder vulgare DOD. CAM. Ammi majus C. B. P. 159. Ammi vulgare majus latioribus foliis, semine minus

minus odorato I. B. Ammi annuum MORIS. Ammioſelinum TAB. Ammi (majus) foliis inferioribus pinnatis lanceolatis ſerratis, ſuperioribus multifidis linearibus, LINN. *Hort. Vpſal.* 59, iſt eine jährliche Pflanze, deren untere Blätter wie eine Säge gezahnt, und ſechs Linien bis einen Zoll lang ſind. Die obern bei dem Anfange der Dolde herumſtehenden Blättlein ſind in verſchiedene lange, ſchmale, und weit von einander abſtehende Flügel zerſchnitten. Der Saame des gemeinen Ammi auf unſern Feldern iſt nicht ſo gewürzhaft, als der von dem Ammi aus Candien.

Der **Ammi aus der Levante oder aus Creta**, Ammoides majus, odore Origani BOERH. den **Tournefort** unter das Fenchel-Geſchlecht bringet, weil deſſen Blatt wirklich dem gemeinen Fenchel gleichet, iſt eine ganz niedrige Pflanze. Ihr Saame iſt ſehr klein, wie beim gemeinen Ammi; aber von einem aromatiſchen Geruch und Geſchmack. **Garidel** und andere angeſehene Kräuterkundige haben dieſen Unterſcheid nur für etwas Zufälliges gehalten, und bloß vom Clima herleiten wollen.

Der Ammey-Saamen iſt einer von denen in der Medicin gebräuchlichen vier kleinen warmen Saamen (Sem. 4. frigida minora).

* Der **Ammey** kann aus dem Saamen gezogen werden, welcher im Herbſt an den Ort ausgeſäet werden mus, wo man die Pflanzen will ſtehen laßen. Im Frühjahr mus der Boden aufgelockert werden, um ſolchen theils vom Unkraut zu reinigen, theils aber auch die Pflanzen zu verdünnern, welches auf eben die Art geſchehen kann, wie man es mit den Möhren macht. Man läßt nehmlich die Pflanzen vier bis fünf Zoll weit von einander ſtehen; und wenn der Boden gut iſt, ſo müſſen ſie wenigſtens ſechs Zoll weit von einander entfernt bleiben, denn ſie werden groß, und bedecken den ganzen Boden. Nachher erfordern ſie we-

nig Wartung mehr, auſſer daß man ſie fleißig vom Unkraut reiniget. Im Junius werden ſie blühen, und im Auguſt ſchon reifen Saamen tragen, den man einſammeln mus, ſobald er zeitig iſt, weil er ſonſt bald ausfällt. Die Ammey-Pflanzen kommen überall fort, wo ſie eine offene Lage haben; am beſten aber wachſen ſie auf einem lockern ſandigen Boden. Wenn der Saame im Frühjahr ausgeſäet wird, ſo gehet er in dieſem Jahre ſelten auf; geſchiehet dieſes aber, ſo kommen ganz ſchwache Pflanzen zum Vorſchein, welche wenig Saamen tragen.

In den Apotheken zeiget man zweierlei Arten des Saamens, Semen Ammeos oder Ammios, welche zwar an Geſtallt einander ziemlich gleichen, aber an ihrem Geſchmack und Geruch ſehr unterſchieden ſind. Es wird aber derjenige Saamen, der aus Candia, oder von Alexandrien aus Egypten über Venedig kommt, für den beſten gehalten; daher er auch Ammi verum, vom Lobel Ammi Creticum aromaticum, vom Dioſcorides Cuminum Aethiopicum, von andern Ammium oder Cuminum Alexandrinum, Aegyptiacum, Syriacum, vom Hippocrates Cuminum regium; Alexandriniſcher, Egyptiſcher oder Cretiſcher Ammey-Saamen, Mohren-Kümmel, Herren-Kümmel genannt worden. Dieſer Saame iſt klein, faſt rund, ein wenig länglich, den Sandkörnern ziemlich gleich, von brauner Farbe, und gewürzhaft, und giebt deshalb ein gutes Gewürz zu den Fiſch- und Fleiſch-Speiſen ab. Man mus den reinſten, friſcheſten, wohlriechendſten, und von einem etwas bittern Geſchmacke ausleſen. Er hat eine zertheilende, öffnende, und wärmende Kraft, dämpfet die Blähungen, treibet den Harn und Stein, dienet wider das Bauchgrimmen, die Harnwinde, und heilet den Biß giftiger Thiere. Sitonus meldet, daß er eine abſonderliche Kraft und Wirkung wider die Spaniſchen Mücken oder Fliegen habe. Er kommt zu ungekoch-

gekochten und gekochten Tränken. Er wird zum Theriak, und einigen andern Herzstärkungen genommen. Er soll eine vorzügliche Kraft haben, der Unfruchtbarkeit der Weiber abzuhelfen, wenn davon ein Quentlein gepülvert, in Wein oder Fleischbrühe, um den andern Tag, drey Stunden vor der Mahlzeit, vier oder fünfmahl, aber nicht mehr, eingenommen wird; sie müssen aber die Tage, da sie sich dessen bedienen wollen, allein schlafen. Der pulverisirte Saamen mit Honig zu einem Pflaster gemacht, zertheilet das von Schlägen geronnene Blut.

Ammites, siehe Bezoar minerale.

* *Ammochrysus*, ein Stein, der bisweilen ziemlich hart ist, gemeiniglich aber sich zwischen den Fingern als Sand zerdrücken läßt. Von Farbe ist er bald roth, bald gelb, mit untermischten und wie Gold glänzenden Talk-Flittern, daß es scheinet, als wenn Gold darunter wäre. Er wird in Böhmen und andern Orten mehr gefunden, und zum Streu-Sande gebraucht. Seiner glänzenden Theile wegen wird er von den Bergverständigen **Glimmer**, und wenn er gelb ist, **Katzengold** oder **Goldglimmer**, L. Aurum felium, Mica aurea, Mica flava, genannt.

Ammodites, Ammodytes; siehe **Aal (Sand-)** und **Schlange. (Sand-)**

Ammonie, siehe Amomum.

Ammoniac, Ammoniac-Harz, Armoniac, L. Ammoniacum, Gummi Ammoniacum oder Armoniacum, Lacryma Agasyllidis oder Ferulæ GAL. Hammoniacum oder Gutta hammoniaca CORD. Fr. Ammoniac, Gomme Ammoniaque, ist ein verhärteter Saft, von mittlerer Consistenz zwischen einem Gummi und Harz. Wenn man dieses Gummi zwischen den Fingern wälgert, wird es weich und kleberig. Zwischen den Zähnen begiebt es sich leicht auseinander, und wird weiß. Es hat einen anfänglich süßen, hinterher aber bittern Geschmack.

Es

Es hat einen weit unangenehmern Geruch, als das Galban-Gummi. Auf glüenden Kohlen geräth es in Flamme. Es läßt sich in Weineſſig oder warmen Waſſer auflösen.

Dieſer harzicht-gummichte Körper befindet sich theils in großen Maſſen, die aus Bröckelchen von unanſehnlicher und faſt brauner Farbe beſtehen, welche mit weiſſen oder braunröthlichen Flecken, die bis in die innere Subſtanz dringen, angefüllt ſind; theils findet man ihn in dichten und veſten, wie Weihrauch ausſehenden, glänzenden, und weißen Körnern. Diejenigen, die entweder in- oder auswendig eine gelbliche Farbe haben, ſind zu alt, und werden von den Kaufleuten zu Samna weniger geachtet. Das Ammoniac riechet beinahe wie Bibergeil oder Opoponax. Wir bekommen es aus Alexandrien in Egypten.

Dieſer Saft fließet theils von ſelbſt, theils nach einem gemachten Einſchnitte, aus einem gewiſſen Baume, welcher in demjenigen Theile von Africa wächſt, der Egypten gegen Abend lieget, und heutigen Tages das Königreich Barca genannt wird, wo ehemahls der berühmte Tempel des Jupiter Ammons ſtand. Plinius nennet den Baum, davon man ihn abzapfet, Metopium. Andere hingegen glauben, das Ammoniac komme von keinem Baume, ſondern von einer Dolde tragenden Pflanze, als: der vom Dioſcorides ſogenannten Agalyllis. Man findet in dieſem Gummi öfters den Saamen der Pflanze ſelbſt, welcher dem Dill ſehr gleichkommt, auſſer daß er größer iſt.

Das Ammoniac äuſſerlich gebraucht, iſt ein kräftig zertheilendes und erweichendes Mittel. Um es noch wirkſamer zu machen, löſet man es in Weineſſig auf. Man bedienet ſich deſſen auch innerlich. Aus den Verſuchen des Herrn Pringle läßt ſich vermuthen, daß das gemeine Waſſer dieſes Gummi auflöſe, ſo daß es ihm faſt alle ſeine der Fäulniß widerſtehende Kraft benimmt.

Die-

Dieſes Gummi diente den Alten bei ihren Opfern zum Weihrauche.

Zum innern Gebrauche ziehet man das gekörnte vor, und ſolche Körner müſſen, wenn ſie gut ſeyn ſollen, groß, trocken, und mit keinem Sande, Erde, oder andern fremden Körpern, untermengt ſeyn. Indeſſen ſchätzet man auch die dicken Stücke, wofern ſie nur rein, oder mit vielen reinen Körnern untermengt ſind.

* Dieſes ziemlich kleberige, doch übrigens trockene Harz, läßt ſich, bei langem Abreiben, zwar auch mit Waſſer, doch leichter und bequemer mit Eſſig und Geiſtern, auflöſen, weil es wohl etwas von der Natur wäſſericht-ſchleimigter, doch noch mehr von dem Weſen brennlicher Harze iſt, indem es, gleich andern, an dem Lichte ſchmilzt, und hell wegbrennt. Wir bekommen es hauptſächlich aus Oſtindien. Der **Ammoniacharzſtrauch**, Agaſyllis, Ferula ammoniacifera, wovon daſſelbe, nach des **Dioſcorides** Zeugnis, im Brachmonath geſammelt wird, wächſt häufig in den Lybiſchen Wüſten von Africa, um Cyrene herum. Der Stengel deſſelben iſt gerad, und ziemlich hoch; die Blätter ſind ſehr klein, und ſchließen ſich in langen und breiten Büſcheln aneinander an; die Blüthen ſitzen allein auf der Spitze des Stengels, und dieſe Blüthen, welche an veſten und etwas langen Stielen hangen, haben zugleich den Saamen, der dem Saamen des Galbanharzes gleich iſt. **Plinius** und **Dioſcorides** machen zweyerlei Gattungen dieſes Harzes nahmhaft; und zwar nennen ſie das ſchöne und reine θραῦστον, Thrauſton, und θραῦσμα, Thrauſma, von θραύω, ich breche, oder reibe, weil es in kleine Stücke zerbrochen iſt, oder durch Reiben in kleine Stücke zerfällt; das gemeine hingegen und unreinere, φύραμα, Phyrama, von φύρω oder φυράω, ich miſche, vermiſche, weil es mit Erde, Sand, Holz, Steinlein, und anderm Unrath,

Unrath vermischt ist. Sonst pflegt man dreyerlei Arten davon anzuführen, unter den Nahmen: Ammoniacum gummi finum, feines Ammoniacharz, welches nehmlich das schönste und allerreinste ist; Gummi Ammoniacum in granis, körnichtes Ammoniacharz, welches nehmlich aus lauter Körnern bestehet, die zwar wegen ihrer Klebrigkeit ganz zusammenhangen; und endlich Gummi Ammoniacum in pane, Ammoniacharz in Kuchen, welches mit Sand und Holz vermengt ist. Alle diese Verschiedenheiten machen keinen wesentlichen Unterscheid aus, sondern gründen sich allein auf die Art des Sammelns und Verwahrens dieses Harzes, davon Einige behaupten, daß man es aus den geritzten Stämmen des Gewächses auffasse, und Andere vorgeben, daß es als ein milchigter Saft aus der Wurzel nach einigen Einschnitten häufig herausfließe, und nach und nach getrocknet werde.

Das Ammoniac wird von geschickten Droguisten gekocht und schmelzbar gemacht, nachgehends mit andern geschmolzenen gemeinen Gummi-Arten vermischt, wieder getrocknet, und auf diese Art verkauft. Ausserdem wird es auch ganz nachgemacht, ohne daß man es sonderlich merket; jedoch ist diese Manier so bekannt nicht. Die Probe von dem aufrichtigen ist diese: Es mus vest, schön, rein, und ohne holzartige Splitter seyn, auch keinen steinartigen Gries oder andere Unreinigkeiten in sich haben; ferner mus es bitterlich von Geschmack und in kleine Stückchen vertheilt seyn, es mus einen ziemlich starken Geruch gleichsam einer Mischung von Knoblauch und Bibergeil haben, und darf nicht bröcklig seyn.

Das Ammoniac hat eine Kraft zu erwärmen, zu zertheilen, zu erweichen, zu zeitigen, zu eröffnen, und zu lariren: verdünnert den dicken zähen Schleim in allen Theilen des Leibes, der sowohl in dem Magen, den Därmen, der Brust, den Lungen, dem Haupte, als

andern

andern Gliedmaßen, verborgen lieget; erweichet alle Härte; öffnet die geschwollene und erhärtete Milz, Leber und Gebährmutter; wird in alten Husten, Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Schwindsucht, kurzen Athem und Stickflüssen mit Nutzen gebraucht; treibet den verhaltenen Harn, Stein, die monathliche Reinigung, Geburt und todte Frucht; verhütet und tilget die Wassersucht; tödtet, mit Aloe und Wermuthsaft versetzt, die Bauchwürmer, und führet sie ab.

Aeusserlich zertheilet es allerlei harte Beulen und Geschwulsten; heilet die Halsgeschwüre, die Kröpfe und verhärtete Milz, insonderheit wenn es in Essig aufgelöset wird. In ein Gurgel-Wasser gethan, ziehet es die Feuchtigkeit des Gehirns an sich, und wirft sie durch den Speichel aus; wird auch unter Augenmittel, das Gesicht klar und hell zu machen, gebraucht; ziehet Splitter und Dornen aus dem Fleische, und machet Fleisch wachsen, daher es vielen Pflastern und Salben zugesetzt wird. Nach dem Berichte des 85 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, ist es ein bewährtes Mittel wider die Hühneraugen. Man macht sich nehmlich zuvörderst ein Fußbad aus warmen Wasser, und wenn darinn die Hühneraugen wohl erweicht worden sind, krazet man mit den Fingern soviel davon ab, als abgehen will, ohne daran zu schneiden. Hierauf nimmt man ein Stückgen Ammoniac, leget es auf ein so großes Stück ganz dünnes Leder oder Leinwand, als hinreichend ist, es um die Zehe als ein Pflaster herum zu schlagen, und drückt dasselbe mit einem warm gemachten Messer darauf, indem es von der geringsten Wärme schmilzt. Der Raum, den das Gummi einnimmt, mus so groß seyn, als hinreichet, das Hühnerauge völlig damit zu bedecken. Man leget es gleich nach dem Fußbade auf, und zur Bevestigung ein anderes beliebiges Pflaster darüber her. Dieses Auflegen des Gummi wird alle Abend erneuert, ohne daß man nöthig hat.

te, das Fußbad zu wiederhohlen; und man fährt mit diesem Verbande alle Tage so lange fort, bis das Hühnerauge völlig verschwunden ist, welches oft in wenig Wochen geschiehet.

Die Scheidekünstler bereiten durch das Destilliren gute Mittel daraus. Glaser lehret einen Spiritus und ein Oel daraus ziehen, denen er wundersame Kraft zuschreibet. Er saget, daß dieser Spiritus große Tugenden besitze, welche von dem flüchtigen Salze, das er bei sich führet, herkommen. Weil er aber mit einer Säure vermischt ist, die dessen Wirkung mäßiget, und dessen Kraft vermindert, so zeiget er das Mittel, diese zween Spiritus zu scheiden, welche, wie er erinnert, vermögend sind, ganz unterschiedene Wirkungen hervor zu bringen. Wer die Manier, sie zu scheiden, gern wissen will, kann sich bey Glasern selbst, beim Lemery, und andern Neuern, in ihren Chymischen Tractaten Raths erhohlen. Sie reden alle von den Eigenschaften dieses Spiritus, und sagen, daß er ein großes Mittel sey, das Blut zu reinigen, den Scharbock zu heilen, und alle Verstopfungen zu öffnen. Man bedienet sich desselben auch wider die innerliche Lähmung. Er ist auch sehr dienlich wider die Pest, und alle Krankheiten, welche von Fäulung verursacht werden. Man nimmt ihn von 6 bis 20 Tropfen, in einem beliebigen Getränke. Sein Oel ist auch unvergleichlich; es zertheilet und erweichet die Verhärtungen der Milz, die Venus-Beulen, und dienet bei hysterischen Zufällen.

In den Apotheken findet man auch das Ammoniacum depuratum, die Pilulas, das Extractum und Ceratum de Ammoniaco.

Ammoniacum Sal, Fr. Sel Armoniac; siehe Salmiac.

Amodiation, siehe Admodiation.

Amomum, Fr. Amome, ist ein verschiedenen Früchten gemeiner Nahme. Wenn man ihn bei pharmaceutischen Schriftstellern und in Recepten, allein, und ohne weitern

tern Zusatz findet, so ist allemahl das Amomum in Beeren, L. Amomum racemosum, oder verum, oder genuinum, T. Amômlein, wahre oder ächte Jndianische Amômlein, Fr. Amome en raisin oder en grappe, darunter zu verstehen. Es ist dieses eine große runde Nuß, wie Beeren gebildet, als eine große Weintraube, zerbrechlich, von einem Olivenfarbigen Weiß, die sich in eine Art von Knöpfgen endiget, und inwendig in Zellchen abgesondert ist, worinn sich purpurfärbige Körner befinden, welche fast viereckig sind, und vermittelst drey dünner Häutchen vest aneinander sitzen, wovon sie sich ohne Mühe abziehen laßen. Die Saamen haben einen dem Campher sehr gleichkommenden Geruch und Geschmack. Die Nüsse haben keine Stiele, und sind nebst vielen andern auf eine Art einer Senne, die ihnen zum Grunde dienet, gleichsam angeleimt. Diese Senne ist nach der Form der Traube lang. Sie haben einen scharfen und beißenden Geschmack. Man bringet sie aus Ostindien, in einzelnen Nüssen, selten in Trauben. Sie wachsen auf einem Strauche, der höckerigt ist, röthliches wohlriechendes Holz, lange und schmale blaßgrüne Blätter, und weiße Blüthen, wie die weißen Veilgen, hat. Pater Camelli behauptet, das wahre Amomum des Dioscorides entdeckt zu haben. Es ist, seiner Meynung nach, der Tugus oder Birao, oder Caropi auf den Philippinischen Jnsuln. Die Landeseinwohner legen die Körner dieses Gewächses, wie Halsbänder, sowohl des Geruches wegen, als auch zum Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, und den Gift verschiedener Thiere, um den Hals.

Wenn das Amomum gut seyn soll, mus es schwer, dick, seine Körner purpurfarbig, wohlriechend, fleischigt, und von scharfem Geschmacke seyn.

Das Amomum enthält viel öligtes flüchtiges Salz. Sein vornehmster Gebrauch ist zum Theriac.

* Es ist schon seit vielen Jahren her ein groſser Streit unter den Gelehrten, was dieſes eigentlich vor eine Frucht ſey. Bald gaben die Schriftſteller dafür Cubeben aus, bald den Zimmet, bald auch die Frucht der ſogenannten Roſe von Jericho, bald den Aethiopiſchen Pfeffer (Piper Aethiopicum oder racemoſum), bald auch den ſogenannten Taubenfuß, oder auch eine Art von Calmus. Tournefort behauptete, ſie wäre die Frucht des Campeſchenholzes (Lignum Indum); hingegen Andere geben ſie als die Frucht des Americaniſchen Baumes Caninga an, welche in bräunlich-ſchwarzen Beeren, von der Gröſse der Pfefferkörner, beſtehe. In dieſen Beeren, die ein ſehr dünnes Häutlein und ein ſchwammigtes Mark in ſich haben, liegen kleine ſchwarze Körnlein, mit einer ganz dünnen Haut überzogen; der Geruch oder Geſchmack ſey ungefähr wie Gewürznelken, oder vielmehr vermiſcht von Zimmet, Muscatennuſs und Nelken; daher ſie die Engländer ſehr lieben, und oft als ein Gewürz zu ihren Speiſen gebrauchen. Ray beharret durchaus darauf, es ſey dieſe Frucht nichts anders, als eine Art von Cardomömlein. Unter den Alten ſchreibet Galen dem Calmus gleiche Kräfte zu, als dieſen Amömlein; nur klaret er den Calmus für trockener, und hingegen das Amömlein ſchreibet er mehrere Kraft in Verdauung der Speiſen zu. Die Apotheker ſind auch meiſtens noch ſehr ungewiſs wegen dieſer Frucht, und legen den Nahmen Amomum bald den Paradiskörnern, bald den groſsen Cardamömlein bei; bald ſehen ſie dieſelbe auch, nach der übereinſtimmenden Meynung der Gelehrten, für die Frucht von der Caſſia caryophyllata an. Charas, ein franzöſiſcher Apotheker, ſiehet, in ſeiner Abhandlung von den Arzeneien zu dem Theriac, die Sache für ganz leicht an, und glaubt überzeugt zu ſeyn, daſs er den rechten traubigten habhaft worden ſey, indem man ihm ein ſolches in ſeinem natür-

türlichen Zuſtande, in Geſtallt eines Traubenkammes mit ſeinen Beeren, in ſeine Apotheke gebracht. Er erklärt es auch für das rechte Amomum Dioſcoridis. Die gute Waare mus nicht alt und verlegen ſeyn, und aus runden, weißgelblichen, ſchweren, und mit Körnern wohl-ausgefüllten Hülſen beſtehen, die einem groben und kernhaften Saamen gleichen, welcher ſcharf, gewürzhäßig, und wie Cardamömlein ſchmecket. Die leichten, aufgeriſſenen, und mit ſchwarzen Körnern angefüllten Hülſenköpfe oder Trauben, taugen nicht. Damit man zu dem Arzneigebrauch allein die ſchwere, lebhafte und gewürzreiche Körner bekomme, und die dünnen Häutlein, welche ſie unterſcheiden, zurückbleiben, pfleget man ſie gemeiniglich zwiſchen den Händen zu reiben, und auf einem Papiere wohl auszuſchwingen. Zu Venedig glaubte ein berühmter Apotheker, Nahmens Cechinus Martinellus, auf noch gewiſſere Spuren davon gekommen zu ſeyn, und das wahre Amomum gewiß gefunden zu haben, wovon Nicolaus Maronea, 1608 zu Baſel, eine ganze weitläuftige Abhandlung herausgegeben hat.

Wegen des gewürzhaften Geſchmacks von Pfeffer, Nelken, Zimmet, u. d. gl. hat man dieſe Specerei auch im Teutſchen **Allerleigewürz** genennet. Es hat eine erwärmende, ſchweißtreibende, zertheilende Kraft, und man brauchte es ſonſt zu verſchiedenen wohlriechenden Salben, wie man es denn noch izt zu dem Theriac nimmt, und unter die 4 kleinen erwärmenden Saamen (Semina 4 calida minora) rechnet. Es läßt ſich ein flüchtiges und ſcharfes Oel daraus ziehen. Die Alten haben, nebſt andern Specereien, auch das Amomum zum Einbalſamiren der Leichname gebraucht; daher vieleicht das Wort Momia, oder Mumia, **Mumie**, entſtanden ſeyn mag.

Im Linnäiſchen Syſtem führet das Pflanzengeſchlecht des Ingwers und der Cardamome, den Nahmen Amomum.

Amourettes, ſiehe Mark. (Rücken-)

Ampelis, ſiehe Seidenſchwanz.

Ampelites, Lapis ampelitis, Terra ampelit
mi paludoſæ LINN. Terra bituminoſ
râ mineraliſatum, Turfa montana, Phar
torf, Pechtorf, Bergpecherde, Erd
pelite, Pierre noire, Terre ampelite,
Terre bitumineuſe, iſt eine meiſtens
welche entweder ein grobes Bergöl, ode
eines wirklichen Peches oder Theeres entf
in dem Feuer mit einem ſtarken Geruch
lieget wenigſtens, wie Steinkohle ode
Schichten oder Blättlein, und läßt ſich
zerſpalten. An einigen Orten iſt ſie här
weicher. Sie brennet, nach dem Verh
inn enthaltenen Erdpeches, mehr oder
Wenn ſie alt wird, zerfällt ſie von ſelbſt i
es läßt ſich alsdenn Salpeter herausbring

Einen ſehr anſehnlichen Bruch davon
Alençon; auch in der Schweiz bei Zürich,
dem Delphinat, zwo Meilen von Grenob

Viele, die ſowohl im Stein, als auch
bedienen ſich ihrer zum Zeichnen. Man
aus der Erde heraufgebrachte, leichte, wed

Gewürm, welches die Augen davon gern abfrißt, tödte.

* Dieſe Erde hat, wegen ihres Gebrauchs, da ſie um die Weinſtöcke herumgeſtreuet wird, die Benennung Ampelites, von ἄμπελος, Weinberg, und vom franzöſiſchen Landmann Terre à vigne; wegen ihrer Schwärze aber, da ſie faſt wie Kohle ausſiehet, vom **Theophraſt** den Nahmen Carbo, erhalten. **Cartheuſer** nennet ſie Bitumen ſolidum terreſtre friabile, und **Woltersdorf** Pix montana rudis ceſpitibus intertextis. Weil ſie in dem Feuer mit einem ſtarken Geruch brennet, ſo rechnen ſie die meiſten Naturforſcher unter die Schwefel. Dieſe Erde hat das ganz Beſondere an ſich, daß ſie, je mehr man ſie an der Sonne trocknet oder trocknen will, nur deſto weniger brennt. Der **Pechtorf**, welchen **Wallerius** Terra bituminoſa turfacea, oder Gleba Gratianopolitana Wormii nennet, ſiehet aus wie ein Moder, oder eine Sumpferde, iſt körnigt und durchaus gleich; und hängt auch ſo zuſammen, daß, wenn man ſie in viereckigen oder länglichen Stücken abſticht, dieſe noch immer ihre ganze Geſtallt behalten, wenn ſie getrocknet werden. Die neugeſtochenen brennen in dem Feuer am beſten. Die **ſtauberdartige Bergpecherde**, welche **Wallerius** Terra bituminoſa humaria nennet, findet man vornehmlich in Schweden; ſie ſiehet ſchwarz aus, und brennet in dem Feuer ziemlich gut; nur iſt dieſe Unbequemlichkeit dabei, daß man ſie, wegen ihres ſtaubigen Weſens, nicht wohl abſtechen, oder trocknen kann, daher ſie auch, wenn man ſie trocknet, wie Staub iſt, und aus einander fällt, ja eben auch deswegen gemeiniglich von dem Winde auseinander gewehet wird. Die **ſchieferichte Bergpecherde**, Terra bituminoſa oder Lapis Ampelitis fiſſilis, ſiehet mehr ſteinartig aus, und unterſcheidet ſich von andern Gattungen ſolcher Erden hauptſäch-

Ampelopraſum, Porrum ſylveſtre vine
Lauch; ſiehe unter Porrum.
Ampfer, Ampferkraut, Sauerampfe
Ampfer, (Haſen-) ſiehe Acetoſella.
Ampfer, (Wilder) Lapathum acutum;
Amphisbæna, ſiehe **Schlange**. (Ringel-
Amphitheater, oder **Blumen-Scha**
man in Gärten eine Vermiſchung der
ben, welche man auf den Staffeln und
Erhöhungen recht nach der Ordnung ſ
möge groß, mittelmäßig oder klein ſeyn
ſelben ein oder mehrere Amphitheater
Annehmlichkeit, theils zum Nutzen,
verſchiedenen Lagen, um die Gewächſe
ſowohl als die Sonne, vermittelſt Wa
che man, erfordernden Umſtänden na
niederläßt, zu beſchirmen. Es iſt zwiſc
welchen blühende Gewächſe, die in e
hin und her zerſtreuet befinden, wenn
Einer Reihe neben einander ſtehen,
welchen eben dieſelben, wenn ſie auf e
ter ſtehen, verurſachen, gar kein Ve
cher Zeit blühende Gewächſe, von m
und Farbe, auf vier Etagen ſtehend, fall

vornehmlich würde ohne dergleichen Amphitheater, ein groſser Theil der Anmuth wegfallen. Da dergleichen Pflanzen und Blumen niedrig und klein sind, so würde man ihre Schönheit, und noch weniger ihre Verschiedenheit, gar nicht wahrnehmen, wofern sie nicht beisammen, und auf solche Art, stehen, daß man sie bewundern und vergleichen kann.

Der Nutzen solcher Amphitheater ist ganz unstreitig. Man hat mehr oder weniger Sonne und Regen nöthig, welches sich ohne ein bedecktes Amphitheater gar nicht zwingen läßt. Nelken, Auriculn, und andere Blumen, wovon man guten Saamen zu haben wünschet, erfordern dergleichen Vorsicht. Im Herbste wollen einige Gewächse vor den Frost in Acht genommen, und doch noch nicht in das Glashaus gebracht seyn; diese läßt man auf dem Amphitheater, soviel als möglich, in der Sonne stehen, so lange bis man sie in mehrern Schutz zu bringen sich genöthigt siehet.

Amphitheater nennet man auch die von Rasen angelegten Gänge um einen Lusthügel herum, die in einer unmerklichen Böschung manchmahl auch mit bequemen Stuffen dazwischen, auf die Höhe desselben hinauf führen. Sie dienen eigentlich dazu, um einen Hügel oder Berg, welchen man nicht in gar hohe Absätze ((Escarpen) theilen oder abstechen, oder von Mauern unterstützen will, wegen Bequemlichkeit des Spazierengehens in Ordnung zu bringen. Wenn diese Plätze wohl ausgesonnen und gut angebracht sind, geben sie einem schönen Garten ein noch gröſseres Ansehen, besonders, wenn der Hügel oder die Anhöhe ins Perspectiv gebracht ist, oder einen halben Mond formiret, und überdies noch dabei beobachtet wird, daß in der Bepflanzung derselben die niedrigen Bäume und Sträuche, stets vor, und die, welche am höchsten wachsen, als: die Foren, Tannen, Cedern von Libanon, u. d. m. hinten gesetzt werden. Diese Staffel-Erhöhungen stehen sehr gut am Ende ei-

ner Allee, ingleichen in den Vertiefungen oder Einschnitten von Spalieren, dergleichen man in den ausgezierten Lustgebüschen anzulegen pflegt, vornehmlich, wenn dieselben mit immer grünen Bäumen und Sträuchern, als: dem Stechbaum, der welschen Linde, dem wilden Lorbeerbaum, dem Lorbeerbaum selbst, u. d. gl. bepflanzt sind. Allen diesen erhabenen Plätzen muß ein unvermerkter Abhang gegeben werden, damit das Wasser den darauf angebrachten Pflanzen und Rasen zur Erquickung diene, und sie durch die großen Platzregen nicht so leicht verdorben werden. Die Gras-Stiegen, oder Staffeln, dienen zum Herabsteigen an den Escarpen oder Erden-Absätzen, niemahls aber an den Mauer-Absätzen, als woselbst nothwendig steinerne Stiegen gemacht werden müssen; jedoch können in einer Gras-Escarpe auch steinerne Staffeln gebraucht werden, um eine angenehme Vermischung zu verursachen.

Die 11te Figur zeiget ein Amphiteater oder einen Schauplatz von Rasen beim Herabgehen aus einem Lustgebüsche, welcher Schauplatz zugleich den obern Theil eines Teiches bekränzet. Der obere Platz ist einestheils mit Hecken und Spalieren, niedern Vertiefungen, Statüen und Brustbildern geziert; anderntheils aber mit einem Brunnen, dessen Wasserspring man in der mittlern Allee entdecket, ingleichen in der mit Castanienbäumen längs der Erhöhung bepflanzten. Diese Ebene ist mit einer kleinen Mauer unterstützt, welche mit Eiben- oder Taxus-Bäumen bekleidet ist. Es machet solche Mauer den Vorsprung des Amphitheaters, und ist durch zween allgemach abhangende Gänge unterbrochen, welche in Schnecken laufen, und von dem Wasserstück vollens geendigt werden. In der Mitten stehen Taxusbäume. Ganz unten an dieser Mauer befindet sich ein Ruheplatz bis zu den drey Gras-Staffeln, nach welchen man abermahl einen Raum mit Anhängung der Gras-Escarpen findet, so den ganzen Absatz

bis

bis an den Canal beschließet. Die zwo Mauern, die Staffeln und Escarpen sind, nebst den drey Ruheplätzen, ziemlich wohl ausgetheilt und verändert. Dieses alles zusammen macht ein Amphitheater aus. Man hätte solchen mit Gartengefäßen und Blumengeschirren auf jedem Ruheplatz gezieret, wenn die untere Bekleidung denselben nicht ohnedies schon genug hervorrückte, welche in einem kleinen Wasserfall bestehet, so in der Mitten in dem Vorsprung zween kleine Wassergötter nebst ihren Muscheln hat, zwischen welchen drey Wasserspränge hervordringen, in eine kleine Muschel fallen, und sich auf Art eines gedeckten Tisches in das große Wasserstück stürzen. Zu beiden Seiten am Ende sind vier Wasser-Leuchter, von denen das Wasser gleichfalls in das Wasserbecken fällt. Zwischen diesen zween sogenannten Leuchtern sind zween Wasserfelsen angelegt worden, allwo oben eine Quelle, von der das Wasser herabstürzet. Dieser Wasserfall kommt von dem darüber stehenden Brunnen, dessen Abhänge stark genug dazu sind. Das Erdreich ist an beiden Seiten in Gras-Escarpen eingetheilt, ausser der Mauer zu oberst, welche völlig herum gehet.

Das Amphitheater, welches Fig. 12 vorstellet, schicket sich an einen Ort, wo der Abfall nicht gar zu jäh ist; z. E. an einen Abhang eines kleinen Hügels, allwo die unterste Anhöhe durch eine große Gras-Vertiefung ersetzet wird. Hier könnte man keinen Wasser-Canal anlegen, wie in der vorigen Figur, indem die zu dem Wasser erforderliche Gleichheit von oben einen starken Abhang verursachen würde. Der vordere Theil dieses Amphitheaters präsentiret einen viereckigen Saal mit Bögen, und natürlicher Vergitterung, welches von unten sehr schön in die Augen fällt. Der mittlere Platz aber ist mit einem an den vier Ecken eingeschnittenen Brunnen versehen. Der hinterste Thtil wird mit, zwischen den Bögen stehenden, Statüen erhöhet. Von vorn des Brunnens wird das Erdreich von einer mit vielen Ver-

Abgangs einnimmt. Alles dieses beſ
werk, und machet von fern ein ſchön
beiden Seiten ſind 2 Waſſerſprünge,
oberſten Brunnen kommen. Die A
Anfange etwas Geviertes, hernach
Rundungs-Theile. Einwerts ſind ſie
ſehen, zum Unterſcheid der erſten, r
Eſcarpen unterſtützet. An der ander
dieſe Abgänge durch ein großes Gebüſ
ches von vorn mit einem Buchen-Sp
zu Anfange der natürlichen Bögen ein
ret, und auch dies Gebüſch an der Se
de begleitet. Man hat Gras-Linien
damit der Platzregen zu beiden Seit
ablaufe. Dieſe 2 Abgänge endigen ſi
ſen freien Platz, welcher von einer E
ſchloſſen, den Vorſprung des Brunnen
tengänge oder Rampen machet, allwo
Stiege von Raſen angelegt hat. Au
ſer Eſcarpen ſind Taxus, und auf ſtei
ten ſtehende Blumengeſchirre, zu Ein
gänge aber vier ſchöne Statüen. Das
Grund iſt mit 2 Gras-Teppichen bel
Seite mit Gängen und Taxus bekleidet
ſich ſolche auch vorſtellen, als wenn ſie

längerung. Dieſe iſt in ein Luſtgebüſch eingeſenkt, und mit einer Holz-Vergitterung beſchloſſen, welche ſich oben endiget. Man ſteiget über drey in die Gras-Eſcarpen angebrachte Staffeln, und kommt von dieſem freien Platze zu einer andern Gras-Anhöhe, welche wieder auf eine noch andere leitet, ſo zu einer Grasbanke oder Sitz dienen kann, über welcher ein großer freier ovaler Platz, der mit dem Spalier des Gebüſches beſchloſſen iſt. Die Staffel-Erhöhung der 14ten Figur würde ſich gleichfalls zu dieſem Platz ſchicken, allein wegen der Spaliere, welche mit gleicher Höhe auf jeder Staffel ſich erheben, ſchicket ſie ſich mehr in ein mit Spalieren bekleidetes Gebüſche, allwo man gerade gegenüber ein gleiches anlegen ſoll; denn dieſer Art der Stuffen bedienet man ſich anſtatt der Bänke. Es iſt eine Eſcarpe mit abgeſchnittenen Ecken, welche zu dem erſten Ruheplatz leitet, über welchem man eine Erhöhung von drey Staffeln ſiehet, welche für Sitze dienen. Der obere Ruheplatz iſt mit weißem Sande bedeckt, um ihn von den andern zu unterſcheiden. Dieſe Staffeln beſetzet man mit Taxus, und Garten-Geſchirren, welche mit Blumen oder blühenden Stauden angefüllt ſind, durch deren verſchiedene Farben die grüne Farbe dieſer Stücke ſehr erhöhet wird.

Die 15te und 16 Figur beſtehen aus gemeinen Gras-Stiegen, welche ſich an ſolchen Orten ſchicken, wo man das Auge befriedigen will, z. E. bey dem Abgang eines Abſatzes, welcher von einer Gras-Eſcarpe unterſtützt iſt. Die 15te Figur iſt gedoppelt, weil noch eine kleine Eſcarpe über der großen zu deren Unterſtützung iſt. Von oben kommt man durch 2 Abhänge oder Rampen hinunter zu einem ovalen Ruheplatz, von welchem man auf 3 runden Staffeln zu dem unterſten Gras-Abſatz ſteiget, allwo 3 andere Gras-Staffeln auch in die Tiefe führen. Die unterſte Stiege (Fig. 16) hat darinn etwas Beſonderes, daß ihre Abhänge oder Staf-

zu ſetzen. Die Mitte darzwiſchen be
Gras-Eſcarpe; der Grund oder die Ti
einem großen Gras-Teppich belegt, deſſ
mit Taxus und kleinen Bäumlein, gle
Gras-Eſcarpe geziert ſind. In der Hö
tzes iſt ein großes Spalier, welches ſich
mit der Stiege vertiefet, daher man ein
geſetzt hat, nebſt einem runden Gras-Fl
nernen Gefäß in der Mitten.

Bei Verfertigung der Stiegen und S
ſen bedienet men ſich, um ſie deſto daue
chen, ſtarker Schiffsbretter, ſammt P
man an den Ecken einſchlägt, ingleichen
ten Stecken, um die Bretter beſtändig
Dieſes Holz pflegt man halb zu brennen,
in der Erde dauerhafter mache. Man ka
Oel oder Pech beſtreichen, wodurch es gl
haft wird. Mit dieſen Brettern werden
Theile der Ruheplätze beveſtigt, und die
Denn die Gras-Staffeln machet man auf
wenn man ſie nicht lieber mit Brettern
welche man mit Buchsbaum bekleidet.
den-Gewalt pflegt man bei den Amphit
mein mit einem Gemäuer zu ſteuern; al

Allen dieſen Staffeln giebt man unmerkliche Abhänge gegen den Raſen, damit das Waſſer dahin ablaufen und denſelben befeuchten könne. Auf den gar jähen Abhängen, welche durch Platzregen ruiniret werden können, leget man Gras-Bänder oder Linien an, welche das Waſſer auf beide Seiten werfen.

Die Stiegen von Zimmer- oder Tiſchler-Arbeit, ſtreichet man mit grüner Oelfarbe an; den Raum aber darzwiſchen beleget man mit Gras und wohlgeſchlagenem oder geſtoßenem Steinſande, worauf man bei einem ſtarken Platzregen wohl Acht haben mus, damit er nicht von dem Holze abgeſondert werde. In den jähen Anhöhen mus man allezeit Raſen legen; zur Unterhaltung der Staffeln aber, welche in der Höhe nach der Breite nicht mit Gras bekleidet ſind, mus man oben einen kleinen Auswurf umher machen, damit die Schluß-Linie der Staffel erhalten werde.

Dieſe grüne Stücke müſſen alle Jahr im Frühling geſchlagen werden, weil man ſie dadurch beveſtiget und dauerhafter machet. Ueberdies mus man ſie alle Monathe mit der Scheere beſchneiden, an den Enden aber mit dem Eiſen abſtechen, dieweil man mit der Senſe allda nichts ausrichtet; denn ohne dieſe Unterhaltung würde das Gras gar zu hoch, und mithin die Annehmlichkeit der ganzen Zeichnung verdorben werden.

Amphora, T. **Ahm, Ohm**, ein Weinmaaß oder Gebind; ſiehe **Ohm**.

Amplexicaulia folia, Fr. Feuilles amplexicaules, heißen, in der Botanik, Blätter, welche mit ihrer Baſis den Stamm der Pflanzen umfaſſen; wie z. E. die Herz- und Pfeil-förmigen Blätter.

Ampoulan, Olea maxima ſubrotunda; ſiehe unter Olea.

Amſel, Merl, L. Merula, Merulus; Fr. Merle, iſt ein Vogel, ungefähr ſo groß wie eine Elſter, gemeiniglich ſchwärzlich; dieſerwegen wird er auch in Frankreich Nigrette genannt; allein, es giebt derer von verſchiedenen

andern

andern Farben, und man findet auch welche darunter, die ganz weiß ſind, aber ſehr ſelten. Er hat einen langen, ſpitzigen, oberwerts convexen, an ſeinem Untertheile eben ſo dicken als breiten, und gelben Schnabel. Die Füße und Krallen ſind ſchwarz. Die Federn verändern ſich manchmahl in ihrer Farbe, nach der Landesgegend und ihrem Alter. Die Sie hat mehr Braun als Schwarz; und ihr Gefieder iſt ſogar an einigen Orten grau- und röthlich-bunt. Sie hat einen ſchwärzlichen Schnabel.

Die Amſel pfeifet und ſinget.

Dieſer Vogel findet ſich gemeiniglich in dicken Hölzern, und an andern baumreichen Orten. Im Winter hält er ſich öfters in Hecken oder engen Wegen im Gebirge, wo er vor den Wind ſicher iſt, verborgen.

Er ernährt ſich von Früchten, Weintrauben, vornehmlich von Aepfeln, Hollunder- und Lorbeer-Beeren, Myrten und Cypreſſen, wie auch von Würmern, die er aus der Erde ziehet. Im Käfig ißt gern Fleiſch.

Die Sie macht ihr Neſt in dornigem Geſträuche. [redacted]

kann man einen recht glatten Bindfaden durch alle Maschen der obersten Reihe ziehen, wie aus Fig. 17 erhellet, woselbst man siehet, daß der Bindfaden A. B. durch die Maschen der obersten Reihe gehet.

Die Amseln am Tage zu fangen. Diese Art der Jagd geschiehet gemeiniglich bei nebeligtem Wetter, weil die Amsel niedrig und beständig an den Hecken hinflieget. Man bedienet sich, um sie zu fangen, eines Garnes, welches man ein Spinnen-Netz, Fr. Araignée, nennet, dessen Verfertigung zuvor beschrieben worden, und wegen dessen Gebrauches man Fig. 17 nachsehen kann.

Zuvörderst mus man sich mit einer Stange D. F. sechs Fuß lang, versehen, die an dem kleinen Ende D. ein wenig gespalten, und an dem andern F. spitzig ist. Man mus sie nebst dem Garne unter dem Arme tragen, und ein Messer bei sich in der Tasche haben, sich dessen im Nothfalle zu bedienen, und längs den Hecken oder lebendigen Zäunen spazieren gehen, wo man glaubet, daß es Amseln geben mögte. Wenn einige da sind, so werden sie auffliegen, und zwar allezeit längs der Hecke E. und sich 30, 40 bis 50 Schritte von uns setzen. Wenn man alsdenn den Ort bemerkt hat, so mus man bis auf zwanzig Schritte zu dem Orte gehen, wo sie niedergefallen sind, und das Garn folgendergestallt aufstellen.

Gesetzt, der Ort, wo die Amseln niedergefallen sind, wäre längs einem Wege, oder an beiden Seiten des lebendigen Zaunes E. I. so erwähle man einen gewissen Baum-Ast, der ein wenig über den Weg hänget, wie z. E. der mit dem Buchstaben C. bemerkte, und der ungefähr sechs Fuß hoch über der Erde stehet; daselbst machet man eine kleine Spalte A. mit einem Messer, stecket die kleine Spitze des Holzes, welches an den Faden des Spinnennetzes vestgemacht ist, locker hinein, gehet von da nach der andern Seite F. I. des Weges,

machet

machet daselbst einen andern Baum-Ast auf eben dergleichen Art, und dem ersten gegenüber, zurecht, und stecket die andere kleine Spitze des Holzes, welches an das andere Ende des Fadens von dem Garne vestgemacht ist, hinein, so daß der Faden wie gespannt ist, und das Garn bis auf den Obertheil des Zaunes, wo der Vogel ist, herunter hange. Wenn dieses geschehen ist, gehet man zwanzig Schritte über den Ort hinaus, wo die Amsel hingefallen ist, und gehet auf sie zu, da sie sich alsdenn erhebet, um zu entwischen, und indem sie längs dem Zaune hinflieget, das Garn berühret, welches auf sie fällt, und sie verwickelt, woraus man sie hernach nehmen, und seine Jagd nach andern fortsetzen kann.

Wenn etwa kein anderer Zaun da wäre, als derjenige, wo die Amsel niedergefallen ist, so mus man dessen Mangel mit der Stange D. F. ersetzen, die man dem Baume E. A. gegenüber, etwa sechs oder acht Fuß von dem Zaune, nach der Länge des Garnes, einstecket, und dieselbe so brauchet, als wenn es ein Zaun wäre.

Ob man gleich oft nur Eine Amsel aus dem lebendigen Zaune auffliegen und sich wieder setzen siehet: so steigen doch ihrer viele auf, wenn das Garn aufgestellt ist, und man von der Seite des Garnes weiter fortgeht.

Beim Einstecken der hölzernen Spitzen mus man vornehmlich dahin sehen, daß es dergestallt geschehe, damit das Netz bey der geringsten Erschütterung, welche der Vogel demselben giebt, über ihm zusammenfalle.

Andere Arten, Amseln und Drosseln zu fangen. Die jungen Bauer-Bursche, welche in Ländern wohnen, wo Weinberge sind, fangen eine Menge von Amseln, Wein-Drosseln, Turteltauben, und andere Arten von Vögeln, welche Weinbeeren fressen, vornehmlich gegen das Ende der Weinlese, da sie die Jäger zwingen, sich in die Holzungen zu begeben. Wenn man sich nun manchmahl mit dieser Vogeljagd eine Lust

machen

machen will, so sehe man in Fig. 18 eine Art, wie man sie mit Schlingen fangen kann, welche man in Frankreich mit Repuces, Repenelles oder Rejets fangen heißt.

Man suche in denen Holzungen, die längs den Weinbergen sind, Gegenden, wo sich diese Vögel hinbegeben, und stelle an verschiedenen Orten daselbst auf folgende Art Sprenkel (Rejets) auf. Man suche in dem Gehäuig einen neu-aufgeschossenen Stamm aus, R. Fig. 18, der gerade und hoch ist, haue die kleinen Aeste rings herum, von unten bis oben, auf vier oder fünf Fuß hoch, ab; alsdenn mache man mit einem glüenden Eisen, oder Böttger- (Windel-) Bohrer ein Loch an dem Orte, der mit dem Buchstaben H. bemerkt ist, von der Größe einer Federspule. Man nehme einen andern Schößling N. der ungefähr vier Fuß von dem ersten abstehet, haue alle daran befindliche kleine Aeste ab, und binde an das Ende O. einen kleinen Bindfaden, eines halben Fußes lang, woran man eine kleine Schlinge von Pferdehaaren M. knüpfet, welche am Ende einen Knoten N. haben mus. Man mus auch ein Stäbchen P. O. vier Finger lang, haben, welches am Ende O. wie einen kleinen Haken haben, und das andere Ende rundlich zugespitzt seyn mus. Man beuget das aufgeschossene Reis N. woran die Schlinge ist, und stecket diese Schlinge durch das Loch H, und ziehet sie nebst dem Knoten durch M, wie man in No. 1. sehen kann. Nachher stecket man das Ende P. des Stäbchens P. O. in das Loch H, und läßt das Reis fahren, welches durch den Knoten M. wegen des Stäbchens P. O. welches das Loch verstopfet, angehalten und aufzuschnellen verhindert wird. Man mus die Schlinge sacht ausdehnen, und sie in einer runden Form auf den Schneller oder das Stäbchen P. O. legen, sodenn darüber eine Weintraube bei dem mit Q. bemerkten Orte anbinden, so daß ein Vogel die Traube nicht anders erreichen kann, als wenn er sich auf den Schneller setzet, welcher, sobald als er sich

darauf setzet, herunter fällt, und dadurch dem Kn
M. Lust machet, durchzugehen, welches verursachet, d
das Reis N. die Schlinge nach sich ziehet, und den V
gel mit den Füßen gefangen hält.

Man hat mit Fleiß zwo Figuren zeichnen laßen,
mit man die Form und alle absonderliche Stücke be
erkennen könne. Die erste ist aufgestellt; die and
in die Höhe.

* Den Nahmen Amsel führen vielerlei Arten V
gel; als: die Schwarz-Amsel, Meer-Am
Stein-Amsel, und Wasser-Amsel.

Die Schwarz-Amsel, oder Sauschwarz, ist un
fähr so groß, als ein Ziemer, oder eine Drossel. D
Hahn oder das Männlein ist jederzeit schwärzer, als da
Weiblein, und hat einen langen, spitzigen und dünnen
Schnabel, von hochgelber Farbe, welchen es gegen das
Frühjahr, wenn die Tage zuzunehmen beginnen, be
kommt, und alsdenn, so lange es lebet, nicht mehr ab
leget, sondern Winter und Sommer behält. Das
Weiblein ist, je älter es wird, auch je mehr und mehr
schwärzlich ansehen; doch kann man dessen Farbe es
nicht schwarz nennen, weil die Federn, sonderlich an d
Brust, mit dunkelbraunen untermischt sind, und d
Schwarze überall ganz abfärbig oder verschossen aus
het; da hingegen die schwarze Farbe des Männleins a
ganzen Leibe so glänzend-schwarz ist, daß ein Ja
nicht schwärzer seyn kann.

Die Gestallt des Leibes ist sehr proportionirt, ob
gleich hochbeinigt aussiehet, und diesfalls einer Nachtigal
sehr gleichkommt, weil sie derselben auch an Geberd
viel ähnlicher ist, als andere der Nachtigall an Leibes
größe und übrigen Eigenschaften nicht ungleiche und
gleichsam näher verwandte Vögel, wie das Rothkehl
chen, das Rothschwänzlein, u. a. m. sind. Es bekommt
das Weiblein, wenn es alt wird, auch einen ziemlich
gelben Schnabel; doch ist derselbe nicht ganz gelb, son-

dern

dern behält Flecken, als ob es sich mit Kothe beschmiert hätte; den ersten Sommer aber vor und nach der Mause, ist beider Schnabel dunkelbraun, und wenn gleich das Männlein in der Mause kohlschwarz wird, behält es den braunen Schnabel dennoch, bis gegen den Frühling, da es zu singen oder zu pfeifen anfängt, welches im März bereits geschiehet, da sie sich zur Brut anschicket, so daß man bei schönem Wetter in diesem Monathe bereits junge Amseln haben kann, die man im Neste, oder ehe sie fliegen können, bekommt. Wer aber im März eine alte Amsel zu fangen wünschte, welches schwer ist, weil sie zu dieser Zeit die Beeren nicht mehr achten, noch sich Zeit nehmen, die Sträucher durchzusuchen, sondern den ganzen Tag entweder mit Nisten, oder mit Singen, meistens auf den Gipfeln, zubringen, der müste entweder die Aeste absehen, auf welchen die Amsel zu singen pfleget, und auf selbige Leimruthen stecken, oder sie auf oben-beschriebene Arten zu fangen suchen, oder er müste trachten, die Jungen im Neste zu finden, da denn, wie bei allen Vögeln, die beiden alten zu erhaschen gar leicht ist. Nehmlich man darf nur unweit des Strauches, wo das Nest gestanden, ein Loch, an der einen Seite sieben bis acht, und an der andern vier bis fünf Zoll breit, in die Erde machen, darüber ein kleines Gitterlein decken, und auf das Gitterlein einen ziemlich grossen Meisenschlag setzen, so werden auf der Jungen Geschrei die Alten bald kommen, und, weil sie durch das Gitterlein die Jungen sehen, diese hingegen, welche sonst den Meisenschlag immer zuwerfen würden, nicht herauskommen können, werden sie gar bald mit dem Geätz hineinspringen, und sich beide in kurzer Zeit nach einander fangen. Im April bleibt es eben in dem Stande, und sind die jungen Amseln zwar leicht zu schiessen; wenn aber die Frage ist, wie man ihrer ohne Schiessen habhaft werden soll, so ist nicht zu läugnen, daß auch in diesem Monath, so wenig als in dem vori-

gen, diesfalls etwas auszurichten sey. Im Mai gehet es besser an; denn zu Ende dieses Monaths beschließet die Amsel bereits ihre Brut, obgleich einige wenige noch im Junius fortfahren, und fängt an, sammt den Jungen in den Wäldern weit herum zu streichen; daher man sie schon auf unterschiedliche Art haben kann. Man darf nur mitten in einem Walde, wo es Amseln giebt, oder in einem Vorholz, einen mittelmäßigen bequemen Baum erwählen, denselben abstümmeln, und auf die halb-abgestümmelten Aeste Leimspindeln stecken, unter dem Baume aber eine niedrige Hütte machen, und in derselben, vermittelst eines den Vogelstellern wohlbekannten Instruments, eine Stimme von sich hören laßen, als ob eine Eule schrie, so wird man kurz vor Sonnen-Untergang leichtlich alte und junge Amseln fangen können. Auch kann man in den jungen Schlägen hin und wieder eine Art von Meisenschlägen aufrichten, zur Anätzung aber keine Beere, die es zu solcher Zeit ohnedies noch nicht giebt, noch die Amsel sie achtet, sondern große Würmer hineinstecken, oder Ameisen-Eier hineinstreuen, mit welchen man des Fanges versichert seyn kann. Im Junius gehet dieses alles noch besser an, und kann man sich, anstatt der Würmer, schon der Kirschen bedienen, folglich auch mit Bogen und Sprengel richten, oder nur Leimspindeln auf einen Kirschbaum stecken. Im Julius ist ebenfalls nichts anders zu thun; der Fang mit der Eule gehet in diesem Monath und in dem folgenden, bis mitten im September hinein, am besten an, sonderlich wenn man eine lebendige Eule auf die Hütte setzet, oder, in deren Ermangelung, aus einem Hasenbalg einen Eulenkopf formiret, und denselben, vermittelst eines in die Hütte hineingehenden Stäbleins, an welches er angebunden ist, zuweilen reget, damit die Vögel meinen, die Eule sey lebendig, und rege sich. Noch leichter sind in diesem Monath lebendige Amseln zu bekommen, wenn man auf einem nahe bei einem Walde stehenden Kirsch-

baum

baum, an einem nicht gar zu warmen Tage, damit der Leim nicht schmelze, hin und wieder Leimspindeln stecket, so wird man mit Lust manchmahl 30 in einer Stunde herabfallen sehen. Im August bleibt es bei eben dem Fange, ausser daß es auf dem Kirschbaum nicht mehr angehet. Im September, weil die Amsel streichet, ist sie mit Schlingen, wo man Schneiden machet, sehr häufig zu fangen; wer sie aber lebendig haben will, mus auch in diesem Monath die vorige Art gebrauchen, oder große Meisenschläge aufrichten, und Vogelbeeren hineinstreuen, weil um solche Zeit die Amsel nach allerhand Beeren begierig wird. Auf Heerden bekommt man dann und wann, nachdem dieselben eingerichtet sind, eine Amsel, jedoch nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken läßt, sondern ganz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Im October bleibt es wieder, wie im September. Im November sind die Amseln bereits gar verstrichen, und ist nichts mehr vorhanden, als was im Winter da bleibet; deren sind aber wenige, und ist bei denen im Lande bleibenden, wie bei andern Vögeln mehr, dieses merkwürdig, daß man allezeit zwanzig und mehr Männlein siehet, ehe man Ein Weiblein fängt. Im diesem Monath laßen sie sich am besten mit großen Meisenschlägen, darein man Vogelbeeren streuet, lebendig bekommen. Im December bleibt es, wie im November; wenn aber Schnee fällt, verläßt die Amsel den Wald, und ist in dicken Hecken mit Beeren desto leichter zu fangen. Im Jänner bleibt es ebenfalls bei dem vorigen. Im Februar hingegen wird es noch schwerer, eine lebendige Amsel zu bekommen, denn sie fangen an zu singen, und gehen nicht wieder so viel auf die Erde. Und giebt es deren gleich mehr als vorher, weil der Wiederstrich vorhanden: so halten sie sich doch in dicken Wäldern auf, und sind der Mühe, die man anwendet, sie lebendig zu bekommen, nicht werth, indem eine zur selbigen Zeit gefangene Amsel, sie müste denn sogleich um Lichtmesse

Beeren ist, so giebt man ihr hingegen in
bauer in Milch eingeweichte Semmel, Hirs
Fleisch, gehackte Kälber-Leber oder Herzen,
ren, und öfters nur Hanfkörner mit Rogge
mengt, nachdem man sie gut oder schlecht
neigt ist.

Die Amsel brütet nirgends, als im Wal
stens zweymahl, und pflegt, nach vierzehnt
das erstemahl vier oder fünf, das andere m
oder vier Junge auszubringen. Etliche brüt
mahl. Das Nest ist mit Moos, Aestche
Wurzeln und einem bindenden Leime gebau
wendig befinden sich Federn und Haare. E
ten Manns-hoch, auf alten Stämmen, z
ten Sprossen, und in Holzhaufen. Die Ei
stumpfrund, grün und röthlich besprengt, o
braunen Streifen und Flecken. Sie fange
zu brüten, daß die ersten Jungen gar öfters
des Aprils bereits abfliegen.

Die Amseln fangen gleich, sobald der Se
het, zu singen an, und continuiren ihren G
gen Johannis. Ihre Federn reinigen und
Wasser, und bringen den Jungen die Aetzu
Schnabel.

chen, ein wildes Geſchrei, in der Abſicht, die andern dadurch von ſich zu verjagen, und ſie ſchläft ſpäter, als gewöhnlich, ein.

Die Amſeln ziehen zwar, (wiewohl ihrer viele von den alten Männlein über Winter bei uns bleiben, und meiſt an den Wäſſern und Quellen ihre Nahrung ſuchen,) im Herbſte, gleich nach Bartholomäi, hinweg, jedoch iſt der Strich nicht merklich, weil ſie ſich nicht, wie die Krammetsvögel, in Haufen oder großen Schaaren beiſammen halten. In Akadien ſind ſie ebenfalls ein Zugvogel, wie bei uns. Diereville, der eine Reiſe nach Port-Royal in Akadien, im Jahre 1699 gethan hat, ſagt in der Beſchreibung dieſer Reiſe, S. 235 des dritten Bandes der Göttingiſchen Sammlung von Reiſen: „Man trifft auch daſelbſt Amſeln an, die ſo, wie „unſere, geſtalltet ſind, auſſer daß ihr Bauch Iſabell„farbig iſt, welches ihnen ein ſchöneres Anſehen giebt. „Sie ſind eine Art von Zugvögeln; denn zu Anfange „des Winters ziehen ſie fort, und wenn der Frühling „eintritt, kommen ſie speckfett wieder. Der Schnee „lieget noch gewaltig dick, wenn dieſelben aus der Fer„ne, und vieleicht über die See, zurückkommen“.

Die Amſel iſt, wegen ihrer Geſchicklichkeit, ſowohl reden als pfeifen, und anderer Vögel Geſang, jedoch nur ſolchen, der im Pfeifen beſtehet, nachmachen zu lernen bekannt. Vor dem Staar iſt ihr billig der Vorzug zu geben, weil dieſer ſeine ungemeine Geſchicklichkeit, darinn er alle andere Vögel übertrifft, durch ſeine Unbeſtändigkeit geringſchätzig macht; da hingegen die Amſel zwar nichts neues mehr lernet, ſobald der Frühling vorhanden iſt, hingegen was ſie kann, ihr Lebtage behält, wenn ſie auch unter hundert andern Vögeln ſäße. Wenn man ſie aber abrichten will, mus man ſie jung aufziehen, und ihr nach Weihnachten am fleißigſten vorpfeifen. Man füttert ſie alsdenn mit gequetſchten Hanfſaamen, kleingehackter Peterſilie und Brodkrume, woraus man mit

Wasser einen Teig machet; man mus aber alle zwey Tage einen neuen machen, damit er nicht sauer werde. Man mus zwar der Amsel von Jugend auf vorpfeifen, den meisten Fleiß aber erst alsdenn anwenden, wenn sie bereits vermauset hat, da hingegen es bei den meisten andern Vögeln, nehmlich bei denen, welche das ganz Jahr hindurch singen, um solche Zeit schon zu spät ist.

Dieser angenehme Vogel ist zum Aus- und Einfliegen gar nicht zu bringen, wie sich aus der Ergründung seiner Natur von selbst begiebt, denn er lebt nur in Wäldern, und nährt sich von Gewürm, welche man ihm in Häusern nicht geben kann. Frißt er gleich auch Beeren, und nimmt mit Semmel und Milch gern vorlieb, so läßt er sich dadurch doch nicht bewegen, um solcher Speise willen die Wohnung in den Gebüschen zu verlaßen, und ungezwungen in einem Gemach zu bleiben. Noch weniger ist er zur äusersten Zahmigkeit wohl geschickt; denn, ob er gleich, wenn man ihm einen Wurm oder Beere, die ihm schmecken, auf der Hand zeiget, sich reizen läßt herbei zu kommen, auch sich mit der Hand fangen und auf die Hand setzen läßt, so eilet er doch, wenn er kaum etliche Pfiffe gethan, wieder von der Hand hinweg, und suchet sich zu verbergen. In großen Vogelhäusern dienet er nicht, weil er beißig ist, und die andern Vögel beunruhiget.

Mit Amseln Bastarden zu ziehen, soll eben nicht schwer seyn, wenn sich nur ein besonderer Vortheil und Lust davon zu versprechen wäre; und könnte dieses mit Drosseln von beiderlei Art, mit Mistlern, wenn der Mistler das Männlein wäre, auch mit Krammetsvögeln, mit Staaren aber darum nicht füglich, geschehen, weil der Staar in Löchern brütet, und sich also nicht dazu schicket. Wer es versuchen wollte, würde mit Drosseln und Amseln es gar leicht zuwege bringen, wenn er sie gleich nicht in einem Gemach fliegen, sondern nur in einer Stube laufen ließe, und ihnen ein ungefähr Tisch-

hohes

hohes Gebüsch in das Zimmer machte, in welches ein von Weiden oder Stroh geflochtenes, nach dieser Vögel Größe eingerichtetes, Nest zu seßen wäre; und müssen ihnen zu Aufätzung der Jungen Semmel und Milch, Heuschrecken und allerhand Käfer gegeben werden.

Aristoteles, Lib. IX. hist. animal. c. 19, gedenket auch einer Art weißer Amseln, welche in Arcadien, (auch Norwegen und Indien) zu finden. Nach dem Berichte des 43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, ward 1755, den 29. Sept. eine weiße Amsel zu Hillgeroth in der Grafschaft Sayn, Anspachischen Antheils, in einem Bügel zwischen andern Amseln, deren eine vor, die andere nach ihr hieng, annoch eine Vogelbeere in dem Schnabel habend, gefangen. Das Gewicht war mit andern gemeinen Amseln gleich, nehmlich 7 Loth, und die ganze Gestallt kam auch mit denselben überein. Die Farbe war nicht völlig hagelweiß, wie an einer Taube, sondern glänzend-perlenfarb, oder wie ein neuer weißer glänzender Taffet, im geringsten nicht sprenklig, sondern ganz einfärbig, daß Flügel und Schwanz mit den andern Federn völlig accordirte. Der Schnabel war auch ganz weiß und rein, desgleichen auch die Beine und Pfoten, wie auch die Krallen ganz hell und fast durchsichtig, doch weder kleiner noch größer, als bei den gemeinen Amseln. Die Augen waren mit einem Strohhalm-breiten Ringel umgeben, welcher mehr ins Rothe als Gelbe fiel. Im Jahr 1772 gegen das Ende des Octobers, schoß, wie die Gazette d'agriculture, und das Journal encyclop. vom Oct. 1772, melden, ein Privatmann unweit der Stadt Grenobel eine weiße Amsel mit gelben Schnabel und Füßen. Man will versichern, daß deren eine Menge von eben dergleichen Farbe, auf den Gebirgen von Corsica, so wie auch in Senegal, und andern Orten mehr, sich befinde.

Die Meer-Amsel, Schild-Amsel, oder Stock-Ziemer, der auch Einige den Nahmen Ringel-Amsel beilegen, weil sie einen weißen Ring um den Hals hat, ist etwas größer, als die Schwarz-Amsel, schwarzgrauer Farbe, mit etwas wenig Weiß eingesprengt. Sie hat eine weiße Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber zur Frühlings- und Herbst-Zeit, wie andere Vögel, vorbei, doch währet der Strich nicht leicht über vier Tage; denn er ziehet auf starken Flügen, und ist nicht allein auf dem Heerde, als ein dummer Vogel, leicht zu fangen, sondern verführet auch andere, daher ihn die Vogelsteller gern sehen. Daß er dieses Prädicat mit Recht verdiene, erhellet daraus, daß wenn bei dem Rücken einer etwa unversehens unter dem Garne hervor und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzt, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Heerd wiederum zum Rücken fertig gemacht hat, wartet, alsdenn aber wieder einfällt, und sich zum andern mahl berücken läßt.

Noch eine andere Art sind die Wasser- oder Bach-Amseln; diese haben einen dunkelfalben Kopf und Rücken, die Flügel aschfarb und schwarz, den Hals und die Brust weiß, den Bauch roth mit weißen oder grauen Flecken, rothe Füße, einen kurzen und schwarzen Schwanz. Sie bringen ihre in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasserwürmern und Schnecken, welche sie auch zur Winters-Zeit (denn sie ziehen nicht hinweg) an den offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu hohlen, und in der größten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten wissen. Sie sind den Forellenbächen sehr schädlich. Sonst werden sie, so wenig als der Eisvogel, zum Essen geachtet.

Ausser diesen hat man noch die vierte Art, Gold-Amseln, Stein-Amseln, auch wohl Bierhold, Pierolt, und Wittewohl genannt. Sie sind von Gestallt

und

und Größe, wie der Kirſch- oder Weihrauch-Vogel, vom Kopfe bis an den Rumpf Aſchen-farbig, am Bauche aber Ziegel-roth, mit kleinen weißen Federchen eingeſprengt. Der Rücken und die Flügel ſind Caſtanienbraun, mit etwas weiß geſchimmelten Federn; der Schwanz roth, und die Füße wie bei einer Weindroſſel, nur etwas brauner, der er auch am Schnabel und Augen gleichet. Ueberhaupt gleichet dieſer Vogel, wenn man ihn gegen die Bruſt zu anſiehet, an Farbe gar ſehr einem Rothſchwanz-Hahne. Er nähret ſich von Gewürmen und Weinbeeren, brütet gemeiniglich vier Junge aus, und ziehet im Herbſte unvermerkt fort.

In die großen Vogelhäuſer bey den Römern wurden nicht allein Ziemer zur Mäſtung, ſondern auch zugleich Amſeln geſetzt, und hielten Einige ihre Brüſte, Andere die Steiße höher. Elluchafem Ebimirhar de Baldach, in ſeinem Buche de rebus non-naturalibus, tadelt das Eſſen der Amſeln, weil ſie von Würmern und Heuſchrecken ſich nähreten, und daher, ſaget er, empfindet man eine Schärfe in ihrem Fleiſche, nebſt einem wiederlichen Geruche. Auch iſt **Platina**, in ſeinem Buche de ratione victus, der Meinung, die Amſeln würden langſam verdauet, gäben wenig Nahrung, und mehreten die Melancholie. Auch **Galenus**, L. III. Aliment. c. 19. hält ihr Fleiſch härter, als der Hühner, Tauben und Rebhühner. Wofern dieſes ſich alſo verhält, ſo wäre die Mäſtung vorzeiten wohl angelegt geweſen, als wodurch den Amſeln die Würmer und Heuſchrecken entzogen, und ihr Fleiſch verbeſſert worden. Es findet ſich aber auch im Gegentheil, daß **Galenus**, in ſeinem Buche de Succ. bon. & vit. da er eigentlich von guten und ſchädlichen Speiſen handelt, die Amſeln mit unter die geſunden, und weder dünn noch dickes Geblüt machenden Gerichte zählet. Ja, unter den Neuern iſt **Savanarola** einer von denen, welche, wiewohl ohne Urſache, die Amſeln den Ziemern vorziehen, denen ſich auch

Jere

Fiera zugeſellet, welcher darüber folgendes Gedicht verfertigt hat:

Si mihi pinguis erit Merulus, rus gloria cedit,
Turde: ſalutiferos vult mea menſa cibos.
Igneus ardor ineſt major tibi, ſiſtitis ambo:
Tu gravior, redolens ni tibi bacca fauet.
Si tamen aucupiis laqueo, vel rete latenti
Falleris: inde mihi non minus ipſe places.

Die Amſeln werden eben ſo, wie die Krammetsvögel, zubereitet.

* **Amt**, heißt ein Fürſtlich-Gräflich- oder anderes Herſchaftliches Landgut mit ſeinem ganzen **Amts-Bezirke** an Ackerbau, Viehzucht, Forſt und Wald, Fiſchereien, Mühlen, Kalk-Salpeter-Hütten, Dörfern, Städten, Vorwerkern, einzelnen Häuſern, mit Gerichten, Lehnen, Zinſen, Zehnden und Amtſäßigen Ritter-Gütern, worüber ein **Amtmann**, **Gau-Graf**, **Cent-Graf**, u. d. gl. oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weiſe geſetzt iſt. Das **Amtieren** erfordert einen in der Wirthſchaft, der Policeiwiſſenſchaft und dem Juſtizweſen erfahrnen Mann. Vom Anſchlage der Aemter, ſiehe den Artikel **Anſchlag**.

* **Amt-Mann**, **Amt-Schöſſer**, nennet man denjenigen, welcher von einer Herrſchaft einem ganzen Amts-Bezirke, wozu viele Dörfer und Vorwerker, Holzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fiſchereien, u. d. gl. gehörig, vorgeſetzt iſt, um ſowohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als auch die Oeconomiſchen oder Hauswirthſchaftlichen Verrichtungen zu beſorgen, und ſeines Principals Intereſſe dabei in Obacht zu nehmen. Siehe **Haushalter**.

* **Amts-Buch**. Unter dieſem Titel werden unterſchiedliche Bücher verſtanden, als: Amts-Inventuria, darunter man alle in das Amthaus gehörige Dinge, als: Mobilien, Geld, Getraide, Wein, Vieh, Schiff und Geſchirr, Wagen und Pflug ꝛc. begreifet. Im engern Verſtande werden hieher gezogen die Lehen- und Erbzins-

zins-Bücher, in welchen alle Erblehen und Zinsgüter eingetragen, nach ihren Lagen und Gränzen beschrieben, die Besitzer davon mit Nahmen gemeldet, die herrschaftlichen Gefälle, sowohl beständige als unbeständige, angeführet, und, wo man keine Saal- oder Urban-Bücher hält, die Onera, Zehend, Handlohn, Gült, Frohn, u. d. gl. angefüget, auch, wo es geschehen kann, die Lehen- und Erb-Briefe denselben einverleibet, und am Ende nöthige und wohleingerichtete Register angehänget werden, damit man jedes Stück in vorfallenden Umständen allsogleich finden könne.

* **Amts-Schreiber.** Dieser ist, nach Beschaffenheit seiner Bestallung, eine Person, die unter dem Obervogt oder Amtmann, oder dem Herrn selbst, sowohl auf Geld- und Getraide-Einnahmen, als auch auf die Amtmännlichen Verrichtungen, Achtung zu geben hat, und von gedachten Einnahmen die Rechnungen führet.

* **Amulet, Angehänge, Anhängsel,** L. Amuletum, Periamma, Periaptum, Fr. Amulète, Amulette, nennet man ein jedes Heilmittel, welches durch eine verborgene Kraft Krankheiten abhält oder vertreibet, wenn es bloß äusserlich an den Hals gehänget, oder sonst am Leibe getragen wird. Es giebt zwo Arten von Amuletis, davon eine mit bloßen Kräutern ohne Zusatz geschiehet, die man an den Hals, oder an irgend einen andern Theil des Leibes hängt, und nicht allein verschiedene Uebel heilet, sondern auch vor unterschiedenen Krankheiten bewahret, deren Wirkung von der Kraft der Arzeneien, aus denen sie bestehet, gehindert wird, oder sie wirken vermittelst ihrer flüchtigen Theilchen, welche, wenn sie warm werden, durch die Schweißlöcher bis in die Säfte eindringen, und verschiedene Veränderungen verursachen. Einige Dinge, als: Campher, Baldrianwurz, und dergleichen starkriechende Mittel, können allerdings zuweilen auf solche Art mit Nutzen gebraucht werden. Das Tragen der Kröten unter der Achsel, die man in

ein Tüchlein gewickelt hat, thut bei empfindlichen Personen vielleicht auch einige Dienste wider starke Blutflüsse und Pest; doch mag vornehmlich der Abscheu und das Entsetzen das Hauptsächlichste dazu beitragen. Das Gold-Anhängen in den Ausschlags-Fiebern der Kinder hat bloß die Einfalt und dem Aberglauben zum Grunde. Denn, was nicht ausdünstet, von dem kann sich auch nichts in die Feuchtigkeiten des menschlichen Leibes hineinziehen, folglich auch keine Wirkung oder Veränderung in demselben zuwege bringen. Andere solcher Anhängsel, welche aus Seegens- oder biblischen Sprüchen, oder unvernehmlichen Worten und Zeichen, die auf gewisse Weise auf Zettel geschrieben, oder auf Metall gegraben sind, oder auch in andern Dingen, die natürlich keine Wirkung haben können, bestehen, werden von klugen Leuten als unvernünftig verlacht, von christlichen Gemüthern aber als abergläubisch verworfen. Endlich giebt es auch Amulets von Chymischen Golde, worauf man unterschiedliche Characteres, Biblische Sprüche und Gebeter findet, daß Gott den Naturforschern doch die Arcana und Kräfte derselben zu erkennen geben wolle, u. d. gl.

Amuliren, siehe **Email**.

Amurca, Fr. Feces, und Lie d'huile, T. **Oeldrusen**, **Oelhefen**; siehe **Oel-Hefen**.

Amydon, siehe **Stärke**.

Amygdalus, Fr. Amandier, Amendier, T. **Mandel-Baum**. Die Blume vom Mandelbaum enthält alle zur Befruchtung wesentliche Theile, und ist also eine Zwitterblume. Sie hat 1) einen hohlen becherförmigen oder röhrigen Kelch, welcher aus einem einzigen Blatt bestehet, welches am Rande in fünf Theile oder löffelförmig ausgehöhlte, und am Ende spitzig zugehende Abschnitte, getheilt ist. Die auf der Seite gegen die Sonne zu stehende Seite des Kelchs, und das Aeussere von den Ausschnitten ist roth. Das Innere vom Kelch

ist

ist schön gelb, und die Ausschnitte krümmen sich auswerts. 2) Fünf rosenförmig stehende Blumenblätter, die an dem innern Rande des Kelches, zwischen den Winkeln, welche die Ausschnitte machen, mit dem spitzigen Ende bevestigt sind. Die Größe der Blumenblätter ist verschieden, nachdem die Varietät des Mandelbaums ist; sechs bis acht Linien lang, und vier bis sechs Linien breit. Gegen den Kelch zu endigen sie sich spitzig, und oben sind sie breit, und herzförmig gespalten. Wenn sie aus dem Kelch herauskommen, so sind sie am Ende von aussen sehr stark roth. Nach dem Aufblühen verdünnet sich dieses Roth, und wird heller, so daß zuletzt nur etwas weniges vom Röthlichen zu sehen ist. Im übrigen sind sie weiß. Eine Furche oder Rippe theilt sie der Länge nach in zween gleiche Theile. 3) Stehen an dem innern Rande der Röhre vom Kelch zwanzig bis dreyßig Staubfäden, zwischen den Häutlein, welche die Staubfäden bilden, und dem schönen gelben Häutlein, welches das Innere vom Kelch bekleidet. Diese ist durch die von den Wurzeln oder Füßen der Staubfäden gemachten Erhöhungen unregelmäßig gefaltet. Sie stehen vier oder fünf beisammen, zwischen jedem Ausschnitt des Kelchs, von sehr ungleicher Länge, indem die einen mehr als sechs, die andern aber kaum zwo, Linien haben. Die Fäden sind an dem Ende, so auf dem Kelch stehet, hochroth, daher auch der ganze Boden von der Blume hochroth zu seyn scheinet. Das andere Ende, auf dem die citronengelben Staubgefäße stehen, ist weiß. Die Staubgefäße bestehen aus zwo olivenförmigen Capseln, die einen sehr feinen Staub enthalten. Der Staub selbst ist eiförmig. Wenn sie offen sind, so gleichen sie dem Hute von gewissen Schwämmen. In der Mitte der Blume stehet der aus einem kegelförmigen und wolligen Früchtlein oder Eierstock (Embryo) und einem walzenförmigen Griffel bestehende, sechs bis acht Linien lange, Pistill, worauf man

oben

oben eine gelbe, halbrunde Narbe ſiehet. Wenn das Früchtlein größer wird, und die Frucht angeſetzt hat, ſo löſet ſich der Kelch vom Stiel, und fällt ab. Man ſiehet alsdenn, daß er unten durchlöchert geweſen. Das Früchtlein wird zu einer eiförmigen Frucht, die am Stiel dicker iſt, als am andern Ende. Dieſe hat einen kurzen und am Zweig veſthängenden Stiel, und iſt in der Mitte breit gedrückt. Die mit Haaren oder ſehr feiner und ſehr dicker Wolle beſetzte Haut umgiebt ein ungefähr einer Linie dickes Fleiſch oder vielmehr eine Schale, welche hart, trocken, bitter oder unſchmackhaft iſt. Unter dieſer Schale findet man einen holzigen Stein, der von eben ſolcher Geſtallt, wie die Frucht, auf den Seiten breit-gedrückt, an einem Rande zugerundet, auf dem andern mit einer vorſtehenden Kante, die von einem Ende bis zum andern gehet, und da, wo er am Stiel ſtand, ein wenig ausgehöhlt iſt. In ſeinem ganzen Innhalt iſt er aus zwo gleichlaufenden Tafeln zuſammengeſetzt, die durch eine gitterförmige Materie (Diploe) von einander abgeſondert ſind. Die äuſſere Tafel hat unregelmäßig hin und wieder ſtehende Löcher. Er öffnet ſich, der Länge nach, in zween gleiche Theile nach der an dem einen Rande ſtehenden Kante, und die an dem Rande gegenüber befindliche Furche. In dieſem holzigen Steine lieget in einer braunen und mit dicken, der Länge nach an derſelben hinlaufenden, Fibern verſehenen Haut, eine aus zwo Lappen (Lobus) und einem Keim beſtehende Mandel. Dieſe Mandel iſt der einige Theil von der Frucht, welcher zu eſſen iſt.

Es giebt zweyerlei Gattungen des Mandelbaums, davon der eine ſüße und wohlſchmeckende, der andere aber bittere Mandel-Kerne trägt. Unter den ſüßen Mandeln giebt es wieder zwo Gattungen; eine dünn- und eine hart-ſchalige.

Linnäus macht aus dem Mandel- und Pfersich-Baum Ein Geschlecht, wie denn auch beide wirklich viel Aehnlichkeit mit einander haben. Siehe Persica.

Sorten und Varietäten. 1. Mandelbaum mit kleiner Frucht. Gemeiner Mandelbaum. L. Amygdalus sativa, fructu minori. C. B. P. 441. Fr. Amandier à petit fruit. Amandier commun. Das äusserliche Ansehen ist eigentlich bei allen Mandelbäumen einerlei, und es findet kein merklicher Unterscheid Statt. Der Kern ist süß. Dieser Baum ist sehr fruchtbar. Wenn man ihn durch Saamen vermehret, so bekommt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, welche aber selten einen guten Geschmack haben. Man säet also insgemein die Mandeln nur um Wildlinge oder Stämme zu haben, worauf man die guten Sorten Mandel- Pfersich- und einige Apricosen-Bäume pfropfet.

* Die Blume von diesem Mandelbaum hat vierzehn Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind $6\frac{1}{2}$ Linie lang, und etwas schmäler. Am Rande sind sie herzförmig, aber nicht tief von einander geschnitten. Keine andere Sorte vom zahmen Mandelbaum hat so breite Blumenblätter in Vergleichung mit ihrer Länge. Diese Blume ist fast ganz weiß. Oefters hat sie sechs Blumenblätter, und der Kelch sechs Einschnitte. Die Blätter an den Trieben sind 5 bis $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und gegen den Stiel zu, wo sie am breitesten, einen Zoll breit; das äussere Ende des Blatts endiget sich ordentlicher Weise mit einer Spitze; gegen den Stiel zu ist solches ebenfalls, aber etwas weniger, spitzig. Die Stiele sind 8 bis 12 Linien lang. Die Blätter an den Fruchtzweigen sind nur 2 bis 3 Zoll lang, und 9 bis 10 Linien breit, auch weniger zugespitzt, als die an den Trieben. Die Frucht ist 13 bis 15 Linien lang, am großen Durchmesser 10 bis 12, und am kleinen 8 bis 9, Linien

breit. Der Stiel, worauf die Frucht stehet, ist dick, rund, glatt, grün, höchstens 2 Linien lang, und an dem in die Frucht gehenden Ende breitet er sich sehr aus. Die Haut ist weißlich grün, mit sehr dicker Wolle bedeckt. Der Stein ist eben so gebildet, wie die Frucht, hat aber an jedem Maaß ungefähr $1\frac{1}{2}$ Linien weniger. Er gehet am Ende ganz spitzig zu, und enthält eine süße und angenehm schmeckende Mandel.

2. **Mandelbaum mit mürber Schale oder mit mürben Stein. Frauenzimmer-Mandelbaum.** L. Amygdalus dulcis, putamine molliore. C. B. P. Fr. Amandier à coque tendre. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames. Dieser Mandelbaum blühet später, als die andern, und seine ersten Blätter entwickeln sich zu gleicher Zeit mit den Blumen, da hingegen die andern eher aufblühen, als sich die Blätter zeigen.

Der Stein bestehet, wie die von andern Mandeln, aus zwo einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere dünn und ziemlich vest, die äussere hingegen dicker, aber dabei so zerbrechlich ist, daß solche, bei einem etwas langen Transport, durch das Reiben der Mandeln gegen einander, in Staub verwandelt wird. Sie entsteht erst lange Zeit nach der innern Tafel; denn wenn man um die Mitte des Augusts die äussere grüne Schale von der Frucht abnimmt, so hebet sich solche zugleich mit ab, und man kann sie kaum unterscheiden. Eben diese Verspätung verursachet auch, daß sie nicht hart wird. Dieser Stein enthält eine süße Mandel.

Dieser Mandelbaum verdienet unter andern hauptsächlich gezogen zu werden, obgleich die Blüthen öfters abfallen, ohne Frucht anzusetzen. Die alten Bäume bringen öfters Früchte mit ziemlich harten Steinen, welche aber doch viel mürber sind, als die von den gemeinen Mandeln.

* Die

* Diese Sorte ist insgemein unter dem Nahmen der **Jordan-Mandeln** bekannt. Die Blätter dieses Baums sind breiter, kürzer, und stehen viel näher beisammen, als die Blätter der gemeinen Sorte; auch sind sie am Rande eingekerbt. Die Blumen sind sehr klein, und haben eine blasse Farbe, die in das Weiße fällt.

3. **Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürben Stein.** L. Amygdalus amara, putamine molliori. Fr. Amandier à noyau tendre & amande amere. Dieser Mandelbaum ist eine Varietät von dem vorhergehenden, von dem ihm sonst nichts unterscheidet, als der Geschmack der Mandeln, und die Blume, welche 14 bis 15 Linien im Durchmesser hat. Sie gleichet mehr der Blume von dem gemeinen Mandelbaum, als der von dem Frauenzimmer-Mandelbaum, blühet aber zu gleicher Zeit mit diesem leztern auf.

4. **Mandelbaum mit kleiner Frucht und mürben Stein. Sultans-Mandel.** L. Amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliori. Fr. Amandier à petit fruit, & noyau tendre. Amande Sultane. Der hauptsächlichste Unterscheid zwischen diesem und dem Frauenzimmer-Mandelbaum bestehet in der Größe der Frucht, als welche kleiner ist. In der Provence ist er sehr gemein. Man schätzt daselbst auch eine gewisse andere Sorte besonders hoch, deren Frucht man **Pistacien-Mandel**, Fr. Amande-Pistache nennet. Sie ist ungefähr von der Größe und Gestallt einer Pistacie, und folglich noch kleiner, als die Sultans-Mandel. Der Stein gehet am Ende spitzig zu; das Holz ist sehr weich; die Mandel ist vest und von gutem Geschmack. Der Baum unterscheidet sich von andern Mandelbäumen nur durch die kleine Frucht, und durch die kleinen Blätter.

5. **Mandelbaum mit großer süßer Frucht.** L. Amygdalus dulcis, fructu majori. Fr. Amandier à

Die Früchte sind groß. Einige sind über
an ihrem großen Durchmesser 14 bis 1
am kleinen 12 bis 13 Linien breit. Die
ist eine Linie dick, und also der Stein, r
Gestallt hat, an jedem Maaß ungefähr
kleiner. Sein Holz ist hart; die Kante
Die Mandel ist groß, vest und sehr gut.

6. Mandelbaum mit großer bitt
L. Amygdalus amara, fructu majori.
à gros fruit, dont l'amande est amere.
Varietät von dem vorhergehenden, welc
Mandel trägt. Es giebt noch zwo ande
eine süße und eine bittere, deren Frucht s
nicht so lang, und fast rund ist.

7. Mandelbaum mit bitterer Fruc
dalus amara. C. B. P. Fr. Amandier à
Dieser scheinet eine Varietät von dem ge
delbaum mit süßer Frucht No. 1. zu seyn.
liche Ansehen und die Blätter sind einander
lich; aber die Bäume und die Frucht sind

8. Indianischer Zwergmandelbaum
dalus Indica nana. H. R. *Par.* Fr. Aman
Indes. Dieser Strauch wächst selten ü
Schuh hoch. Die stärksten Stämme si
recht dick, wie ein kleiner Finger. Sie

Aus Einem Knoten kommen 1 bis 4 Blumen, und ein Trieb, deſſen erſte Blätter ſich zugleich mit den Blumen im April entwickeln. Dieſe Vermiſchung von Blättern und Blumen, mit denen alle Zweige beſetzt ſind, machen dieſen Strauch zu dieſer Jahrszeit ſehr angenehm. Die Blüthe iſt von mittlerer Farbe zwiſchen Roſen- und Pferſich-Blüthe. Die Blumen machen gleichſam einen einzigen prächtigen Strauß aus. Die Früchte ſind klein, und ſelten häufig vorhanden. Die Mandel iſt bitter, und nur 7 Linien lang, $4\frac{1}{2}$ Linien breit, und $2\frac{1}{2}$ Linien dick. Weil die Frucht dieſes artigen Strauchs klein und bitter, und daher nicht ſonderlich zu achten iſt, ſo gehöret ſolcher mehr unter die Staudengewächſe, welche bloß zur Zierde dienen, als unter die Fruchtbäume. Wenn man aber denſelben in ein Pomeranzen- oder Treib-Haus ſtellte, um ihn eher zur Blüthe zu bringen: ſo könnte man ſeine Blumen durch die Blumen von einem guten Mandelbaum befruchten laßen, und vieleicht durch die alsdenn erhaltenen Saamen Zwerg-Mandelbäume bekommen, deren Frucht nützlich wäre. Er vermehret ſich leicht durch den Saamen, durch bewurzelte Brut, und durch das Pfropfen auf den gemeinen Mandelbaum.

Der **Zwerg-Mandelbaum mit gefüllten Blumen** trägt niemahls Früchte; und es iſt übrigens noch nicht ausgemacht, ob er zum Mandelbaum, zum Perſigbaum, oder zum Pflaumenbaum gehöret.

Um Aleppo wächſt ein Mandelbaum mit atlasartigen (ſatinés) oder ſilberfarbigen (verſilberten) Blättern, welche mit den Blättern des See-Portulaks übereinkommen. Er trägt nur kleine bittere Früchte, und verdienet nicht, als ein Obſtbaum gezogen zu werden. Er kann die Kälte nicht gut vertragen. Herr **Duhamel** nennet ihn Amygdalus orientalis, foliis argenteis ſplendentibus.

9. **Pfersig-Mandel.** L. Amygdalo-Persica. Fr. Amandier-Pêcher. Amande-Pêche. Dieser Baum hat etwas vom Pfersig- noch mehr aber vom Mandel-Baume an sich. Er wächst munter, gehet gerad in die Höhe, und trägt auch Früchte, wenn er frei stehet. Der Gestallt und dem Ansehen nach gleichet er dem Mandelbaum. Seine Triebe sind grün. Die Blätter halten der Größe und Gestallt nach, das Mittel zwischen den Pfersig- und Mandel-Blättern; sind glatt, schmal, weislich-grün, und am Rande sehr fein ausgezackt. Die Blumen sind sehr groß, fast weiß, mit etwas wenigem Rothen, und gleichen mehr den Blumen vom Mandel- als denen vom Pfersig-Baum. Man findet an ein und eben demselben Baum, und bisweilen an einem und eben demselben Zweig, zweyerlei Früchte. Einige sind dick, rund, der Länge nach durch eine Rinne getheilt, sehr fleischig und saftig, wie eine Pfersig. Haut und Fleisch sind grün. Der Saft ist bitter, und sie sind nicht anders, als eingemacht, zu essen. Andere sind dick, lang, und haben nur eine trockene und harte grüne Schale, die am Ende des Octobers, wenn die Frucht reif ist, aufspringet, wie die an den Mandeln. Beyde haben einen dicken Stein, der keine Erhöhungen hat, wie der Pfersig-Stein. Er enthält eine süße Mandel. Er ist wahrscheinlicher maßen aus einer Mandel entstanden, deren Blume durch den Befruchtungsstaub von einer Pfersigblume geschwängert worden.

Erziehung und Pflege. Der Mandelbaum stehet gern in leichten und tiefen Boden, und kommt überhaupt in warmen und leichten Erdreiche besser fort, als im fetten und feuchten. In dem fetten Erdreiche setzt er gern Harz an. Er wächst am Spalier besser, als in einer freien Gegend, wo ihn der Wind und die kalten Lüfte treffen können. Man thut besser, wenn man ihn sogleich an demjenigen Orte, wo er stehen bleiben soll, vom Saamen aufziehet, als wenn man ihn versetzt, wo

weil er schwer Wurzel fasset. Man kann ihn auf Mandel- oder auch auf Pflaum-Bäumen von der kleinen Damascener-Art pfropfen. Wenn er in dickem Holze stehet, verdirbt er.

Man vermehret die Mandelbäume ganz leicht, durch Aussteckung der Mandeln mit ihrer Schale, und pfropfet die seltenen Gattungen auf die gemeinen, oder auf einen Pflaum- oder Pfersig-Baum. Diese Verrichtung geschiehet im Julius. Für einen feuchten Boden oculiret man auf Pflaumenstämme; für einen trockenen auf Mandel- oder Pfersig-Bäume.

Sobald die Mandeln im Herbst reif sind, verwahret man solche Schichten-weise mit Sand, da sie denn im Winter keimen, und vor den Mäusen und Hamstern, welche sehr lüstern darnach sind, verwahret werden müssen. Im Frühling stecket man sie, bricht aber vorher den Keim ab. Hierdurch erhält man, daß sie, anstatt einer einigen Herzwurzel, wie gewöhnlich, mehrere Wurzeln austreiben, und daß also beim Versetzen die Bäume leichter bekommen.

Mandeln von ein und eben demselben Baum können Bäume von verschiedenen Sorten geben, mit großer oder kleiner Frucht, mit hartem und mit mürbem Stein, mit süßen und bittern Mandeln. Die guten Sorten werden also weit sicherer durch das Oculiren auf die vom Saamen gezogenen Mandelbäume vermehrt. Man thut besser, wenn man den Mandelbaum an dem Platze, wo er bleiben soll, säet und oculiret, als wenn man ihn aus einer Baumschule dahin versetzet.

Man versetzet die Mandelbäume im October, sobald sie ihr Laub zu verlieren anfangen, wenn sie in einen trockenen Boden kommen sollen. Sind sie hingegen für ein feuchtes Land bestimmt, so versetzet man sie erst im Februar.

Man ziehet eine Quantität Mandelbäume in der Baumschule, um allerhand Sorten von Pfersigbäumen

machte man Lovarsoosen davon, welch
Werthe ſtanden.

Die Mandeln werden nur in warmer
reif. Unſere gute Mandeln kommen au
Provence, Avignon, Languedoc und
aus den weniger ſüdlichen Gegenden,
niglich nicht gut trocken aufheben; dage
friſch zu verſpeiſen gar vortrefflich, und
zum Säen in Baumſchulen, und um
zu ziehen, denen aus der Provence vor.

Die Mandelbäume mit großer Fruc
brauchet man zum Bekleiden der Bogen
viel Früchte tragen, und im Frühjahr
großen Blumen, ungemein ſchön ausſe

Man hat große freiſtehende Mandelbä
nem warmen Stand und Boden häufi
gen, welche auch reif genug wird.

* Es giebt wenig Fruchtbäume, di
rader aufwachſen, als der Mandelbau
in unſern mitternächtlichen Provinze
ein Fremdling zu ſeyn ſcheinet.

In ſeiner Jugend hat er eine angen
welche er aber bald, und ſchon lange vor
wird, verlieret. Er läßt einige ſeiner
und behält wenig Regelmäßigkeit, wenn

lang sind. Sie haben eine längliche Gestallt, sind schmal, gehen an beiden Enden spitzig zu, und sind, der Länge nach, durch eine stark hervorstehende Rippe getheilt, aus deren beiden Seiten in abwechselnder Ordnung nicht sonderlich sichtbare Adern gehen. An dem Rande sind sie fein und regelmäßig ausgezackt; stehen steif auf ihren Stielen, machen keine Runzeln; biegen und krümmen sich auch auf keine Weise; haben eine hellgrüne Farbe; erhalten sich, bis es recht stark frieret; und in sehr gelinden Wintern bleiben einige, bis wieder neue hervorkommen.

Soviel Aehnlichkeit der Mandelbaum mit dem Pfersigbaum hat, daß daher viele Botaniſten dieſe zween Bäume mit der gemeinſchaftlichen Benennung Amygdalus belegen: ſo kommen doch ſichtbare Unterſchiede vor, welche ſich nicht mit einander vermengen laßen. Der Mandelbaum iſt größer und lebhafter, als der Pfersigbaum. Er trägt und erhält ſeine Zweige beſſer und gerader. Die Blätter unterſcheiden ſich durch ihre Gröſſe, Verhältniſſe, Farbe, den Stiel, durch das Vorſtehen der Adern, und die Vertiefungen der auf der Seite gegenüber ſtehenden Furchen. Die Blumen der Mandelbäume kommen weit früher, als die vom Pfersigbaum; haben größere Blumenblätter, von anderer Geſtallt und Farbe. Endlich unterſcheidet ſich die Frucht des Mandelbaums von der Frucht des Pfersigbaums ſehr ſtark; durch die Haut, welche ſich niemahls färbet; durch die Geſtallt; durch das Fleiſch, welches dünn und unangenehm, dahingegen das von der Pfersig ſehr dick und vortrefflich; durch den holzigen Stein, der nur einige Löcher, und einige nicht ſonderlich tiefe Furchen hat, da hingegen der vom Pfersig grobe ungleiche Erhöhungen und Vertiefungen zeiget; durch die Mandel, welche man ſpeiſen kann, wenn ſie auch bitter iſt, da hingegen die Mandel vom Pfersig weniger zu gebrauchen iſt.

wie er denn aus eben der Urſache in de
am Main- und Rhein-Strohme, um S
der Bergſtraße in der Unterpfalz, vortreff
ſo daß von den daſigen Bauern ganze We
deln in die umliegenden Oerter zu Markte g

Er ſtehet, wie der Maulbeerbaum, ge
ſern, allwo er vor dem Nordwinde, dem
derſtehen kann, (weil er gemeiniglich nu
zigen Wurzel verſehen iſt,) Sicherheit
Sonne genießen kann. Stehet er aber
dern den Winden ſehr unterworfenen
man demſelben Stützen oder Reifen anſet

Man hält die Mandelbäume insgemein
uen Blüthe willen. Dieſe kommt oft ſch
zum Vorſchein, wenn ſich der Frühling
Fällt aber bald darauf wieder ein Froſt
gleich um die Blüthe geſchehen. Ihre
daher von kurzer Dauer; um dieſe Ja
auch die wenigſten Mandelbäume Fruc
wenn die Bäume nicht eher, als im Mä
hen, ſo tragen ſie insgemein ſehr viel
ſich aber nicht lange halten.

Die Fortpflanzung dieſes Baumes g
der durch die Einſteckung der Kerne, o

te gekehret werden, etwa vier Zoll tief, begieße ſie zuweilen bei trockenem Wetter, und verwahre ſie vor dem Froſt. Wer aber das Pfropfen oder Abſäugen verſuchen will, als wovon die Frucht ſüßer wird, der nehme von den zeitigſten und beſten Reiſern, vornehmlich von denen, welche oben im Gipfel ſtehen, ehe ſie Augen treiben, und ſetze dieſelben im Julius, entweder auf wilde Mandelſtämme, oder auf Pferſig- und Pflaumen-Stämme, und warte ſie wohl. Im nächſten Frühling darauf, wenn die Augen treiben, kann man ſie, nach Belieben, entweder zu hochſtämmigen oder halb-hohen Bäumen ziehen, ungeachtet die gemeinſte Art iſt, daß man ſie in derjenigen Höhe oculiret, in der man die Stämme gern hätte. Im zweyten Jahre nach dem Oculiren kann man ſie an die Plätze ſetzen, wo ſie bleiben ſollen. Die etwa inwendig austreibenden gelben Schoſſe mus man bei Zeiten wegnehmen, weil ſie ſehr an der Fruchtbarkeit hinderlich ſind. Nach dem Berichte des 15 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 276, ſoll ein gewiſſer Herr ſeine Mandelbäume gar nicht pelzen, noch oculiren, ſondern ſchon längſt gute Mandeln, nebſt ihrer grünen ſowohl als harten Schale, ſchlechtweg unweit einer Mauer im Herbſt gepflanzt haben, wo ſie für den zu ſtarken Nordwinden nur geſichert geſtanden; dieſe ſeyn im Frühjahr ſchon hervorgekommen, da er ſie denn aufwachſen laßen, wie ſie gewollt, ohne ſolche einmahl wie andere Obſtbäume zu ſchneiden; von dieſen bekomme er im dritten Jahre ſchon Frucht, und ſo habe er ſeit verſchiedenen Jahren bereits jährlich eine anſehnliche Menge Mandeln erhalten.

Etliche wollen, der Mandelbaum trage zu dem Weinſtock eine ſonderbare Neigung, und bringe deſto mehr Früchte, wenn er nahe zu demſelben geſetzt werde. Allein, die Erfahrung lehret vielmehr, daß Mandel- und Pferſig-Bäume, ob ſie gleich ſchmale Blätter haben, dem Weinwuchs nicht allein hinderlich ſind, weil ſie

den Sonnenschein aufhalten, und Schatten geben, sondern auch viel Feuchtigkeit aus dem Grunde hinweg nehmen, und dieselbe den Reben entziehen.

Wenn ein Mandelbaum unfruchtbar ist, so entblösset man ihn an seiner Wurzel im Winter; oder, man bohret ein Loch unten am Boden in den Stamm, und schlägt einen eichenen Zapfen darein, besprenget ihn mit Menschen-Harn, und wirft alsdenn wieder Erde darauf, so wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden könnte: so schneidet man ihn am Boden an, als wornach sie auch besser zu wachsen pflegen.

In kalten Orten, wo man befürchtet, daß die Blüthe des Mandelbaums durch Reife verderbet und die Früchte gehindert werden mögten, entblösset man die Wurzel, schüttet gar kleine weiße Steinlein, mit Sand untermischt, darauf, und begießet sie mit warmen Wasser. Sobald man aber siehet, daß die Blüthe hervor will, mus man den Sand und die Steinlein wieder hinwegräumen, und die Grube mit dem Auswurf wieder zumachen.

Währender Zeit daß die Mandelbäume blühen und Frucht tragen, soll man um den Stamm nichts arbeiten. Im Herbste mag zwar das schlechte Erdreich mit wohlgefaulten Mist gedünget werden, im Sommer aber mus es unberührt bleiben.

Die süßen Mandelbäume, wenn sie nicht recht gewartet werden, oder in einem untüchtigen Erdreiche und unbequemen Orte stehen, schlagen gern aus der Art, und bringen bittere Früchte. Solchen aber kann dennoch wieder geholfen werden, wenn man um die Wurzel im Frühling Schweins-Mist und deren Urin leget, und beides mit Erde wieder bedecket. Nach des Theophrasts und Plinius Versicherung, kann man einen Mandelbaum, der bittere Früchte trägt, also zurichten, daß er süße Früchte bringe, wenn man den Stamm um-

umgräbt, und am unterſten Theile, etwa vier Finger von der Wurzel, hineinbohret, damit die Feuchtigkeit und das ſchleimige Weſen abfließe, bis die Frucht ſüß wird.

Der Mandelbaum ſoll lieber im Alter, als in der Jugend, tragen. Die Früchte müſſen an einem ſchönen Tage abgenommen werden.

Sonſt ſoll der Mandelbaum, wenn er, indem er blühet, mehr Blätter als Blüthen zeiget, ein unfruchtbares, hingegen wenn er mehr Blüthe als Blätter hat, ein fruchtbares Jahr vorbedeuten.

Das Mandelbaum-Harz hat eine Kraft, die Säfte dick zu machen und zu adſtringiren, iſt deshalb für das Blutſpeien und Blutharnen gut, und wird auch wider den Stein gerühmt. Es lindert die Leibſchmerzen bei der rothen Ruhr, und curiret dieſelben ſogar, nach dem Zeugniſſe des Dioſcorides. Man giebt es, in einem Wund-Tranke aufgelöſet.

Von den Mandeln, und deren Nutzen und Gebrauch. Die Früchte des Mandelbaums werden bekanntermaßen **Mandeln**, oder **Mandel-Kerne**, von Einigen auch **Griechiſche Nüße**, ingleichen **Joviaſiſche Früchte**, L. Amygdalæ, oder Nuces Græcæ, oder auch Thaſiæ, und Fructus Joviales, Fr. Amandes, genannt. Dem Geſchmack nach werden ſie in ſüße und bittere eingetheilt. Die ſüßen können nicht nur grün, wie die Nüſſe, genoſſen, ſondern auch, wenn ſie erſt halb reif ſind, gleich den welſchen Nüſſen und Apricoſen, ganz eingemacht werden. Im Julius werden die jungen Mandeln mit Vergnügen geſpeiſet. Weil das Holz vom Stein nicht ganz weich iſt, ſo öffnet man die Frucht der Länge nach ganz leicht. Die Mandel hat um dieſe Zeit einen ſehr angenehmen Geſchmack, und etwas Erfriſchendes. Die trockenen oder dürren iſſet man den Winter über, und bedienet ſich ihrer vielfältig an die Speiſen, und zu allerhand Schleckereyen,

wie

ihrem Stem im Backofen, und nenne
Mandeln, Amandes Torrades; als
Haut, welche ein wenig herb iſt, lei
Mandeln ſind deſto angenehmer, weil
gebrannten, oder mit Zucker überzog
Fr. Pralines, ſchmecken.

Die dürren Mandeln bringt man en
len, oder die puren Kerne ohne Schalen,
der erſten Sorte hat man zweyerlei Ga
lich: 1) dünnſchälige Mandeln, L. A
putamine, an welchen die Schale ſo dün
ſo mürbe iſt, daß man ſie mit einem Fi
und zerquetſchen kann, welche man au
eigentlich Krach-Mandeln nennet,
man ſie zerbeißet, oder mit den Fing
gleich den Nüſſen krachen; und 2) hartſ
deln, L. Amygdalæ duro putamine,
walt, vermittelſt eines Hammers, aufge
müſſen. Von denen, welche aus den
gezogen ſind, zählet man, abſonderlich
thecken, nachfolgende ſechs Sorten: 1)
badiſchen, welche in geflochtenen kän
geſandt werden; dieſe fallen aber ſehr kle
Valenza über Italien kommenden, ſind
erſten: 2) die aus Provence, oder

Italien zu uns gebracht werden; 5) die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten sind, und 6) die bittern.

Das Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie am Geschmack nicht ranzig oder herbe, sondern süß und annehmlich sind, auswendig eine schöne hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherig oder wurmstichig, nicht feucht, schimmelig oder angelaufen, inwendig nicht gelbfleckig, sondern recht weiß und glänzend, und wenn man sie mit den Fingern zerreibet, wohl öligt sind.

Wenn die Mandeln nicht anlaufen, noch den Würmern zur Speise dienen, und dadurch unschmackhaft und untauglich werden sollen, mus man sie an trockenen Orten auf behalten und verwahren.

Die süßen Mandeln geben überhaupt dem Leibe, wenn sie nicht zu alt sind, eine gute Nahrung, mildern und versüßen die scharfen Feuchtigkeiten, und die davon entstehende Schlaflosigkeit, und haben eine besondere Kraft, die Säfte zu reinigen und zu verdünnen; insonderheit sind sie erweichend, eröffnend, und der Brust, dem Magen, der Leber, den Nieren und der Blase dienlich; benehmen den Husten und das Keichen; stärken und nähren die Kraftlosen und Abgezehrten; bekommen den Schwind- und Lungen-Süchtigen, wie auch denen, so Blut und Eiter auswerfen, und mit allerlei Ruhr des Leibes behaftet sind, wohl; vermehren den Säugenden die Milch, und widerstehen dem Gift. Ingleichen sind sie denen, welche mit dem Stein beladen sind, und schwer harnen, gut. Von ihrer herrlichen Wirkung gegen das Sodbrennen, findet man in Büchners Miscellaneis phys. med. mathemat. a. d J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1525, f. glaubwürdige Zeugnisse.

Für Lungensüchtige und andere Personen, welchen der Coffee nicht wohlbekommt, laßen sich aus den Mandeln verschiedene nützliche Getränke, nicht allein zur Delicatesse, sondern auch zum Nutzen der Gesundheit, berei-

warmes Wasser die äusserliche Haut a
Einen Theil davon läßt man zu einer
ne rösten, stößt sie in einem steinernen
che Masse in ein Nesseltuch, und in
und gießet, wie gewöhnlich, das sied
auf: so bekommt man eine schöne klare
Tinctur, die, nach eines jeden Beliebe
Zucker genossen werden mag. Dieses
Mandel-Thee nennen. Den an
man zu einer gänzlichen Schwärze röst
brennen, wie man sonst mit den Coffee
Weil die Mandeln fett und oeligt sind,
länger, als Coffeebohnen, geröstet, und
ver gebrannt seyn. Man mus der g
deln nicht mehreres stoßen oder reiben,
jedesmahl brauchet; das übrige hebet m
bundenen Glase auf, da sie denn wohl
gut bleiben. Der Geruch und Farbe
Coffee überein. Dieses nennet Herr D.
nen Medicinischen Bedenken, Lpz.
247, den Damen-Coffee. Den dritt
cher nur abgezogen und roh bleibt, läß
cker und drey oder vier Nelken stoßen,
me Milch darüber, so bekommt man ein

nimmt nehmlich ein Viertelpfund Mandeln, röſtet ſie in einer eiſernen Pfanne recht braun, wiſchet ſie alsdenn mit einem Tüchlein ſauber ab, zerſtößt ſie in einem Mörſel, und quirlet es hernach in 4 Maaß ſiedender Milch; nimmt ferner 1 bis 2 Eidotter in ein wenig kalter Milch apart zerſchlagen, läßt das vorige wieder aufſieden, hebet es ab, und gießet nun beides zuſammen, quirlet es, und thut ein wenig geſtoßene Nelken und Zimmet, ingleichen nach Belieben, Zucker daran.

In Syrien ſollen die Einwohner aus den gedörrten Mandeln Brod backen.

Die bittern Mandeln ſind eröffnender, trocknender, zertheilender und reinigender, als die ſüßen. Etliche des Morgens nüchtern gegeſſen, ſind gut für den Nierenſtein; ſie ſtärken den Magen, und ſtillen das Erbrechen. Sie werden ſonſt auch von denen, ſo gern trinken oder andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel wider die Trunkenheit ſehr geliebt. Plutarch, und aus ihm Athenäus, Porta, und Andere, erzählen, daß bei des Kaiſers Tiberii Sohn Druſo ein Medicus geweſen, welcher alle im Trinken überwunden, wenn er vorher nur 5 oder 6 bittere Mandeln gegeſſen; wenn man ihm aber daſſelbe verwehret, ſo hat er nicht den geringſten wegtrinken können. Dieſe alte Geſchichte läßt man zwar in ihrem Werthe; jedoch will dieſes Präſervativ heutiges Tages den Stich nicht halten.

Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puſelavii in Rhætis 1586, 8.

In Arabien, ſchreibet Camerarius, geben die Juden-Aerzte ihren Kranken geſtoßene bittere Mandeln in Ziegen- oder Cameel-Milch ein, nicht allein, wenn ihre Kranken nicht ſchlafen können, ſondern auch dadurch eine Luſt zum Eſſen zu machen, und den Harn zu treiben. Sie ſind ein heilſames Mittel wider die Kopfſchmerzen, wenn man ſie zerſtößt, und als ein Stirnband aufleget. Sie reinigen die innerlichen Theile, und füh-

Enden ihrer Adern verſtopfen. Sie
die Schmerzen in der Seite, der Milz,
den dickern Eingeweiden, welche von e
herkommen. Endlich erregen ſie den
nachszeit und den Urin, jedoch mach
riechenden Athem. Anſtatt derſelben
ters der Wermuth und die Nüſſe gebra
Vielen Thieren, als: Pferden,
Tauben, Hühnern ꝛc. ſind die bitter
ſchädlich, und ſterben leicht davon; d
Oel aber iſt ein ſchnell-wirkendes Geg
Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8.
ein ſehr merkwürdiges Beiſpiel davon,
Jahr 1677 im Julius, als zu Breßla
geſell das Oel von bittern Mandeln aus
Träber in den Hof geworfen, alle Hü
gefreſſen, umgekommen, und von ſieb
eins, dem man Theriac eingegeben,
Herr Dühamel, welcher eben dergle
angeſtellt hat, ſuchte zu entdecken, auf
ſes Gift ſo ſchnell wirkte, und ſchnitt d
dem er davon gegeben hatte, und welch
geſtorben war, auf. Als er den Kropf
Dunſt, welcher ſehr ſtark nach bittern

Ge. Detharding parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. 8. obſ. 99. de amygdalis quibusdam animalibus nocivis, ſt. im Append. ad Cent. I. & II. p. 194.

Ge. Tob. Dürrii obſ. de morte ſubitanea in volucribus Canarienſibus, ex eſu amygdalorum amarorum: ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. III. A. I. obſ. 156.

Sonſt wird auch ſowohl aus den ſüßen als bittern Mandeln ein Oel gepreſſet, wozu aber, wenn es gut ſeyn ſoll, keine alte noch ranzige Kerne kommen dürfen, auch die Zubereitung ohne Feuer geſchehen mus. Um das Oel aus den Mandeln zu preſſen, ziehet man die Haut ab, welches leicht angehet, wenn man ſiedendes Waſſer darüber gießet; hernach werden ſie in marmornen Mörſeln geſtoßen, oder in großen Handmühlen, die den Coffeemühlen gleichen, zerrieben, und endlich unter die Preſſe gelegt. Das nach dem Auspreſſen des Oels übergebliebene Mark giebt einen dienlichen Teig, zum Abwaſchen, und die Haut glatt zu machen. Man macht ihn zu Pulver, und gießet etwas guten Branntwein darunter. Da die eigentliche Güte des Mandelöls davon abhängt, wenn ganz und gar kein Feuer noch die geringſte Wärme zu deſſen Zubereitung gebraucht worden: ſo iſt man darauf gefallen, die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen, um auch die Wärme des ſonſt dazu gebräuchlichen ſiedenden Waſſers zu vermeiden. In dieſer Abſicht läßt man ſie fünf oder ſechs Stunden lang in kaltem Waſſer liegen, bringt alsdenn die Haut herunter, und läßt ſie drey bis vier Stunden zwiſchen zwey leinenen Tüchern abtrocknen; reibet ſie ſodenn in einem marmornen Mörſel mit einer hölzernen Keule, ſolange bis ſie zu einem Teig geworden; thut ſie hierauf in einen Beutel von Zwillig oder feinen Eſtemin, und preſſet das Oel gelind aus, ohne dabei Feuer zu gebrauchen. Das Oel wird in einem unter der Preſſe geſtellten recht reinen porcellänen Geſchirre aufgefangen. Beim Preſſen werden die Schrauben nur allmählig angezogen, da

auf ſolche Art nicht ſoviel Oel, als wer
deln warm machet, und dadurch zwing
möglich von ſich zu geben; dagegen
nige auch vortrefflich und überaus de
anderes Verfahren macht das Oel me
ſcharf, und daher irritirend, anſtatt
und beſänftigend ſeyn ſollte. Das ſüß
in einem wohl- verſchloßenen gläſern
nen Geſchirre aufgehoben. Anſtatt
zerreiben, kann man ſie auch auf gro
mahlen. Diejenigen, welche ſich zu
das Mandelöl ohne Feuer heraus zu br
quemen mögen, röſten zuweilen die M
Pfanne über gelindem Feuer, und rüf
ben ſolange mit der Hand um, bis
weiſe abgehet; ſieben ſie nachher, und
lezt in einen Beutel von neuer Leinwan
um, um die Haut vollens herunter zu
auf ſtampfen ſie dieſelben, und bringe
Preſſe. Meſue räthet, die geſtampfte
gefähr fünf Stunden lang an einem rec
zu erhalten, oder ſie eine Stunde lan
oder Aſchen- oder Marien-Bad zu brin

Bei Zubereitung des bittern Mandelö

einige Bitterkeit beſitzet. Aus eben dieſem Grunde ſubſtituiren es Viele demſelben ohne Bedenken, des flüchtigen Geruches nach bittern Mandeln, welchen er ſtark an ſich hat, ungeachtet. Uebrigens behauptet man, daß das eine ſowohl als andere niemahls ranzig werden, wenn man Spiritum vini tartariſatum darunter miſche.

Da das ſüße ſowohl als bittere Mandelöl einige Tage nach dem Auspreſſen faſt allemahl trübe zu ſeyn pfleget, ſo thut man es in eine große Bouteille, worinn man etwas leeren Raum läßt, verſchließet dieſelbe dicht mit einem Pfropf, und ſetzet ſie, einen oder zween Fuß tief in der Erde, und zwar, wo möglich, an einen Ort, wo die Sonne hinſcheinen kann. Nach 30 bis 40 Tagen findet man das Oel ſo klar, wie Brunnenwaſſer. Alsdenn gießet man es ab, und hebet es auf. Ein ſolchergeſtallt abgeklärtes Oel iſt zu jedem beliebigen Gebrauche, vornehmlich zum Bleichen der Leinwand, wofern man es dazu anwenden mus, noch beſſer.

Das aus ſüßen friſchen Mandeln gepreßte Oel dienet, anſtatt des Baumöls, vortrefflich an die Salate, ſonderlich wenn man Citronenſaft, anſtatt des Eſſigs, dazu nimmt. Es lindert, erweichet und befeuchtet; iſt gut für die ſcharfen Flüſſe, Stickflüſſe, (mit Wallrath vermiſcht,) und Huſten, (theils vor ſich, theils mit Violenſaft oder Zucker-Candi genommen), Heiſerkeit, Keichen, Engbrüſtigkeit, Seitenſtechen, Schwind- und Dörr-Sucht, und Saamenfluß. Inſonderheit dienet es für den Stein und Gries; machet die Gänge glatt und ſchlüpfrig, daß der Stein und Gries deſto beſſer abgehet; lindert den brennenden Urin, und beweget den Stuhlgang. Es iſt überhaupt wegen ſeiner fetten und ſchmierigen Theile, ſehr geſchickt, die ſcharfen Materien, welche den Canal der Gedärme reizen, zu umwickeln. Auf dieſe Art beſänftiget es die Colicſchmerzen, welche im Magen und in den Gedärmen ihren materiellen Grund haben. Eben dieſer Ur-

ſache wegen nimmt man es in den Apotheken unter die Säfte (Looch), welche man zur Milderung der die inwendige Haut der Luftröhre und deren Aeſte reizenden Schärfe, zu verordnen pflegt. Wenn man es unmittelbar, oder, wie man ſich gemeiniglich ausdrückt, topiſch, oder als einen Umſchlag, bei einem entzündeten und geſpannten Theile gebrauchet, ſo macht es die Faſern geſchmeidig und weich. In dieſen Umſtänden iſt es ein beruhigendes Mittel, weil es den Schmerz aufhören macht. Dahin gehöret z. E. wenn man es auf das entzündete und geſpannte Trommelfell im Ohre ſchmieret. So wird es auch ein Bruſtmittel, indem es die inwendige Haut der Luftröhre im Lungenentzündungsfieber geſchmeidig macht, u. ſ. w. Daß aber die Wirkung ſeiner erweichenden Kraft ſich nicht weiter, als bis in den Magen und in die Gedärme, erſtrecken, und daß es daher auch nicht, wie man doch insgemein dafür hält, bei Wehen nach der Geburt oder Leibſchmerzen der Kindbetterinnen dienlich ſeyn könne, beweiſet Hr. F*** in einem Schreiben an den Verfaſſer des Mercure de France, welches man im 2 St. des XXVI Bandes des Hamb. Magaz. S. 188 — 199, von mir überſetzt und erläutert, antrifft. Aeuſſerlich erfriſchet es die Glieder, ſo damit geſchmieret werden; lindert die Schmerzen; reiniget und ſchmeidiget die Haut; benimmt derſelben Runzeln und Rauhigkeit, welche durch Verletzung der Blattern und andere ſalzige Feuchtigkeiten verurſachet worden; erweichet die harten Geſchwulſten der Mandeln; thut treffliche Hülfe bei ſchwerer Geburt, und iſt ein herrliches Mittel wider den Krampf. Wenn Schwangere die Bruſtwarzen einige Wochen vor der Niederkunft oft ein wenig mit ſüß Mandelöl und ein wenig Hirſch- oder Bocks-Talg ſchmieren, ſo wird bei ihrem Säugen keine Warze aufreißen. Den ſäugenden Frauen vertreibet es, (mit Wallrath und Sp. ſal. armon. c. calce viva par. vermiſcht) die

Milch-

Milchknollen in den Brüſten, wärmlich damit geſchmiert.

Das aus bittern Mandeln gepreßte Oel, erwärmet, verdünnet und digeriret; öffnet die verſtopfte Lunge und Leber; bricht den Blaſen- und Nieren-Stein; treibet den Urin und die Monathszeit; vertreibet das Klingen, Sauſen und andere Gebrechen der Ohren, welche von kalter ſchleimiger Materie entſtehen, und ſtärket das ſchwere Gehör. Es dienet auch Keichenden und Milzſüchtigen, tödtet die Bauchwürmer, vertreibet die Flecken im Angeſicht, macht eine ſchöne Haut, tilget den fließenden Grind des Haupts und Schuppen, tödtet die Läuſe, heilet die Krätze, und zertheilet die Geſchwulſten.

Grüne Mandeln in Zucker einzumachen. Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart ſind, geſchält, in Waſſer ganz weich gekocht, doch daß ſie nicht zerfallen, auf ein Tuch geleget und getrocknet. Hernach mus man ſie in ſtark geſottenen Zucker legen, ſie ſtehen laßen, bis der Zucker dünn wird, ihn abgieſſen, noch einmahl kochen, ſolchen von neuem über die Mandeln gießen, und ſie alſo aufbehalten.

Sollen ſie aber trocken ſeyn, ſo kann man noch einen andern Zucker, ſolange bis er Fäden ziehet oder ſpinnet, ſieden, die Mandeln darein thun, ſie 2 bis 3 Tage darinnen ſtehen laßen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, ſie auf ein Brett legen, trocken werden laßen, und ſie in die Wärme ſtellen.

Geröſtete, gebackene oder gebrannte Mandeln, Fr. Pralines, oder Amandes à la Praline. Man nimmt auf zwey Pfund wohl ausgeſuchte, und, um den Staub davon zu bringen, in einer Serviette unter einander geſchütttelte, Mandeln, ein Pfund oder fünf Viertel Zucker. Nachdem man dieſen, ſo lange, bis er Fäden ziehet, hat ſieden laßen, ſchüttet man die Mandeln hin-

sind. Gegen das Ende erhält man
linden Feuer, und rühret sie allgem
Zuckerklümperchen zum Schmelzen zu
nichts davon zurückbleibe, sondern
Mandeln herum ansetze. Man mus
nehmen, daß dieselben nicht öligt we
zu platzen oder zu krachen anfangen,
vom Feuer, läßt sie aber in der Pfann
womit zu, damit sie verschwitzen. Hie
kalt werden, und thut sie in Schachtel
Geschirre.

Auf gleiche Art kann man auch mit
fahren.

Die auf solche Art gebrannten
grau aus.

Um dieselben **roth** zu machen, mus
sich der Zucker angesetzt hat, vom Feu
durchsieben. Den durch das Sieb
schüttet man in dasselbe Pfännlein, un
telpfund Zucker und etwas Wasser hinz
Schmelzen zu bringen. Hierauf läß
stark einsieden, und gießet Wasser hin
Cochenille nebst Alaun und Cremor ta
laßen. Von diesem Wasser gießet ma

Um weiße überzogene Mandeln zu machen, mus man die Mandeln zuvörderſt brühen und ſchälen, ſie ſodenn in recht ſtark eingeſottenen Zucker ſchütten, es mit einander ein oder zweymahl ſieden laßen, und übrigens auf vorerwähnte Art verfahren.

Man bäckt auch die Mandeln aus Schmalz oder Oel, und zwar folgendergeſtallt. Man ziehet ſoviel Mandeln ab, als man will, rühret klar-geriebenen Zucker mit Roſenwaſſer ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darinn zergehen; denn das Roſenwaſſer mus von den Zucker etwas dicklich werden, und ſchüttet ſodenn die abgezogenen Mandeln darein. Leidet es die Zeit, ſo läßt man ſie über Nacht, oder doch eine gute Weile, darinnen liegen, machet hernach ein friſches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöl (davon ſie noch beſſer und glänzender werden) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eiſernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zucker- und Roſen-Waſſer heraus, läßt ſie ein wenig verſeihen, und wirft ſie alſo in das heiſſe Schmalz, oder aber man hebt ſie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man ſiehet, daß ſie gelb werden, nimmt ſie ſodenn heraus, leget ſie auf einen großen Teller, und ſchüttelt dieſelben immer hin und her, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſolange bis ſie ſchön glänzend und kalt ſind. Oder, man leget die Mandeln, wenn ſie abgezogen ſind, eine Weile in friſches Waſſer, und trocknet ſie ſodenn auf einem Tuche oder Teller wieder ab, läßt dieſelben hernach in Oel recht heiß werden, und bäckt dieſe Mandeln ſchön lichtgelb aus, leget ſie ſodenn auf ein Papier, und rüttelt ſie wohl durch einander, daß ſie glänzend werden.

Mandeln zu backen, daß ſie wie candirt ausſehen. Man ziehet Mandeln ab, weichet ſie in Roſenwaſſer ein, ſeihet aber ſolches, wenn ſie eine Weile darinnen gelegen haben, wieder davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, ſchwinget die Man-

mit Zimmet und Zucker vermischten
und aus Schmalz gebackenen Mandeln,
der Gestallt den Nahmen haben, genau
aber eigentlich nicht hieher gehören, we
bereitung unter dem Artikel **Mandeln,**
M. beschreiben.

Zimmet-Mandeln werden folgend
tet. Man zerklopfet das Weiße von ei
wenig Rosenwasser, wirft die abgezogen
ein, läßt sie durch einen Seiher oder D
verseihen, schüttet klar-gestoßenen Zucke
tel, thut die Mandeln nach und na
schüttelt und rüttelt sie hin und her, d
cker an die Mandeln hänge; wirft sod
eine andere mit klar-gestoßenem Zi
Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, dami
dem Zucker kleben bleibe; leget sie al
breiten zinnernen Teller, und verwahr
trockenen Orte. Man kann auch die ab
deln, wenn sie eine Weile im Rosenwa
wenig geriebener Zucker geworfen wor
aus heißen Schmalz schön gelblich her
sobald sie aus der Pfanne gekommen,
kleingestoßenem Zucker und Zimmet di
Bogen Papier geschwind herumwälten

Um weiße überzogene Mandeln zu machen, mus man die Mandeln zuvörderſt brühen und ſchälen, ſie ſodenn in recht ſtark eingeſottenen Zucker ſchütten, es mit einander ein oder zweymahl ſieden laßen, und übrigens auf vorerwähnte Art verfahren.

Man bäckt auch die Mandeln aus Schmalz oder Oel, und zwar folgendergeſtallt. Man ziehet ſoviel Mandeln ab, als man will, rühret klar-geriebenen Zucker mit Roſenwaſſer ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darinn zergehen; denn das Roſenwaſſer mus von den Zucker etwas dicklich werden, und ſchüttet ſodenn die abgezogenen Mandeln darein. Leidet es die Zeit, ſo läßt man ſie über Nacht, oder doch eine gute Weile, darinnen liegen, machet hernach ein friſches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöl (davon ſie noch beſſer und glänzender werden) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eiſernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zucker- und Roſen-Waſſer heraus, läßt ſie ein wenig verſeihen, und wirft ſie alſo in das heiſſe Schmalz, oder aber man hebt ſie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man ſiehet, daß ſie gelb werden, nimmt ſie ſodenn heraus, leget ſie auf einen großen Teller, und ſchüttelt dieſelben immer hin und her, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſolange bis ſie ſchön glänzend und kalt ſind. Oder, man leget die Mandeln, wenn ſie abgezogen ſind, eine Weile in friſches Waſſer, und trocknet ſie ſodenn auf einem Tuche oder Teller wieder ab, läßt dieſelben hernach in Oel recht heiß werden, und bäckt dieſe Mandeln ſchön lichtgelb aus, leget ſie ſodenn auf ein Papier, und rüttelt ſie wohl durch einander, daß ſie glänzend werden.

Mandeln zu backen, daß ſie wie candirt ausſehen. Man ziehet Mandeln ab, weichet ſie in Roſenwaſſer ein, ſeihet aber ſolches, wenn ſie eine Weile darinnen gelegen haben, wieder davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, ſchwinget die Man-

Mandel-Bögen auf die Torten. Zu 12 Bögen wird eine messingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebst einem Nößel Wasser hineingethan, und recht dick eingesotten; alsdenn ½ Pfund Mandeln kleingeschnitten, ¼ Pfund aber klein-gestiftelt geschnitten. Hernach mus man die kleingeschnittenen Mandeln endlich in den gesottenen Zucker rühren, sie wohl einsieden laßen, und öfters umrühren, damit sie nicht anbrennen. Zuletzt pflegt man auch die andern Mandeln, das Weiße von zwey Eiern, zwo geschnittene Schalen von einer Limonie nebst dem Saft darein zu rühren, die darzu gehörigen blechernen Bögen mit Schmalz zu beschmieren, Oblaten so groß zu schneiden, daß die Bögen damit überdeckt werden können, mit Eiweiß anzustreichen, daß sie sich biegen laßen, alsdenn die Mandelfülle recht dick darauf zu streichen, langsam zu backen, ferner ein- oder zweyerlei Eis mit Citronat bestreut zu machen, und, bis das Eis hart wird, anziehen zu laßen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorher einen Zucker mit Wasser ganz braun zu sieden, die Oerter in heißen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu setzen.

Mandel-Brezeln, siehe **Mandel-Prätzeln.**

Mandel-Brod zu backen. Hierzu kann man ½ Pfund Mehl, eben soviel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eier und 3 Eierdotter, Zimmet, Muscatenblüht, Cardamomen, von jedem ½ Loth, 2 Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, eine gute Handvoll Anis, auch, wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen- und eben soviel Pomeranzen-Schalen und Citronat, nehmen. Die Eier mus man zuerst wohl und etwas lange rühren; denn, je länger sie gerührt werden, desto schöner wird das Mandelbrod. Hierauf kann man nach und nach den Zucker, sodenn aber das Mehl und die Gewürze, und endlich die eingemachten Schalen darein rühren. Zulezt schmieret man die dazu gehörige Pfan-

ne

Mandel-Aepfel zu backen. Man nimmt abgeſchälte und kleingeſtoßene Mandeln, Zucker, Roſenwaſſer, Semmelkrume und Eier, davon aber nur meiſt das Weiße. Sollte es ein wenig zu dünn werden, kann man etwas Reiß-Mehl darzu thun. Wenn der Teig fertig iſt, kann man Aepfel daraus formiren, und anſtatt des Butzens (Grebs) eine Gewürznelke, und anſtatt des Stiels ein Stückgen Zimmet, darein ſtecken. Alsdenn werden die Aepfel in Butter oder Schmalz gebacken, und entweder trocken, oder in einer Weinbrühe, und mit Zimmet und Zucker überſtreut, aufgetragen.

Mandel-Bilder und Früchte zu verfertigen. Man pflegt ein halb Pfund geſtoßene Mandeln und ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker zu nehmen, es mit Roſenwaſſer abzurühren, und auf einer Kohlengluth in einer Conditor-Schüſſel oder meſſingenen Keſſel abzutrocknen; es mus aber immerzu gerührt werden, und zwar ſolange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibet, wenn man darauf ſchlägt; hierauf wieder vom Feuer genommen, kalt gemacht, daß man es angreifen kann, und dieſer Teig mit geſtoßenem Zucker, auch mit etwas Kraftmehl, ſtark ausgearbeitet. Alsdenn verfertiget man Früchte davon, wie es beliebig, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedrückt, leget dieſelben auf ein Papier, und läßt ſie in einem Siebe beim Ofen ertrocknen, oder dörret ſie in einem Zuckerofen, und macht ſie nach eigenem Belieben. Auf dieſe Weiſe können allerlei Bilder, Früchte, Thiere, Fiſche, Schnecken, Auſtern, Muſcheln u. d. gl. nach Lebensgröße verfertigt werden. Will man es nicht ſo gut haben, kann man einen guten Theil Kraftmehl darunter nehmen.

Mandel-Biſcuit. Man ſtößt ein Pfund geſchälte Mandeln mit Eierdottern recht fein, thut ein Pfund zart-geſtoßenen Zucker dazu, rühret es mit 2 Eierdottern wohl unter einander, ſetzet es auf, beſtreuet es mit Zucker, und läßt es backen.

Formayen mit Butter zu bestreichen, de
füllen, selbige aber nicht ganz voll zu ma
Blech in einen heißen Ofen zu setzen,
darinn fein gelblich backen zu laßen,
Formen wieder heraus zu nehmen, u
liebig, zu vergolden. Das Gewürz
davon bleiben.

Mandel-Brühe über Hühner u

Die Mandeln werden gehackt, oder in
rieben; hernach schüttet man etwas
brühe, so aber nicht fett seyn darf, und
Malvasier darüber; mischet geriebenes
tenblumen, Zucker und Trisanet daru
wenig Roseneßig dazu, läßt diese Brü
richtet sie über Capaunen und Hühner

Will man sich einer solchen Brühe
sen oder Lendenbraten bedienen, so m
Safran gelb gemacht werden. Man
benen Pfefferkuchen mit Rosinen und
unter mischen, oder auch das auf einem
riebene Gelbe von einer Citrone, mit w
tenem Citronat, Citronen- und Pomer
darzu thun.

Mandel-Butter, L. Butyrum amy
Beurre d'amandes: diese zu machen, ne

ne mit Butter, beleget den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, ſchüttet den Teig darein, und läßt ihn ausbacken. Wenn nun dieſes Brod kalt geworden iſt, ſchneidet man Schnitte daraus, und braunet ſie ab, oder giebt ſie auch unabgebräunt auf den Tiſch.

Schwediſches Mandel-Brod. Nachdem vorher ½ Pfund geſtoßener Zucker und eben ſoviel geſtoßene Mandeln wohl unter einander gerührt worden, mus man 3 wohlgeſchlagene Eier daran ſchütten, auch Gewürznägelein, Muſcatenblüht und Cardamomen, von jedem 1 Quentgen, gröblich ſtoßen und darzu thun, allenfalls auch Citronenſchale und Citronat, und alsdenn mit ſoviel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und ſich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach dieſem werden kleine Brödlein daraus gemacht, fein langſam gebacken, und wenn ſie gebacken ſind, mit einem Zucker-Eis beſtrichen, und mit überzogenem Anis überſtreuet.

Wiener Mandel-Brod. Es werden 12 ganze Eier und 12 Dotter in einem Geſchirr eine halbe Stunde lang gerührt, alsdenn ein halb Pfund geſtoßene Mandeln nebſt 1 Pfund Zucker wieder ¾ Stunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien kleingeſchnitten, und nebſt 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach dieſem wird dieſe Maſſe in ein dazu gehöriges und beſtrichenes Geſchirr geſchüttet, fein langſam gebacken, abgekühlt, recht dünn geſchnitten, und auf einem Roſt abgebräunt.

Engliſch Mandel-Brod. Vorher mus man 3 ganze Eier und 4 Dotter in 12 Loth zart-geſtoßenen Zucker ſchlagen, eine halbe Eierſchale voll Roſenwaſſer daran gießen, und es mit einem Kochlöffel ½ Stunde lang wohl unter einander rühren. Hierauf wird ⅛ Pf. zart-geſtoßene Mandeln nebſt 12 Loth wohl geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker darzu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muſcaten-

blu-

kann, damit der Teig beisammen bleib
geschehen, können die also formirten,
sammengemachten Fische aus der Form
einem Ei überstrichen, auf einem Blech
setzt, darinnen schön lichtgelb gebacken
beliebig, mit gröblich zerstoßenem Z
werden.

Mandel-Gebackenes in Butt
kann ein halb oder ein Viertel-Pfund
man nehmlich nöthig hat, recht fein st
viel geriebenen Zucker, ein Stückgen Z
Eierdotter dazu thun, dasselbe ferner
Mörsel zu einem Teig stoßen, alsden
Butterteig etwas dünn ausrollen, vier
aber nicht zu groß seyn dürfen, davon
mit Eiern bestreichen, auf ein jedes S
den Mandeln setzen, oben die vier Ecke
men, an einander kleben, in eine Tor
langsam gar backen, anrichten, und Zucke

Mandel-Gehäcke. Man nimm
Mandeln und eine gute Milch, ma
Mandelmilch, rühret Kraftmehl darun
einem Kohlenfeuer sieden, wie sonst
Mehlbrei, und streuet zuletzt Zucker dar

ein, und giebt oben und unten Gluht, so gehet er schön auf. Hierbei aber ist zu merken, daß, wenn man Mandelmilch zum Nachgießen gebrauchet, man vorher nicht so viel oder gar keine gestoßene Mandeln nehmen darf; jedoch mus alsdenn die Mandelmilch desto dicker und kräftiger gemacht werden.

Oder: Man nimmt zu einer großen Hauptschüßel 1 Pfund Mandeln, ziehet sie in heißem Wasser ab, läßt solche in kaltem Wasser erkühlen, und stößt sie auf das kleinste mit Rosenwasser an, thut selbige ferner in eine tiefe Schüßel, mischet 1 Pfund geriebenen Zucker darunter, rühret alles wohl unter einander, und schlägt 10 ganze Eier, nebst soviel Dottern, daran; sollten aber die Eier nur klein seyn, so können der ganzen Eier 12, und der Dottern 10 Stück genommen, anderthalb Stunden lang gerührt, und kleingeschnittne Citronenschalen darein geworfen werden. Wenn solches geschehen, wird eine andere Schüßel mit Butter bestrichen, ein blecherner Reif über die Schüßel gerichtet, und solcher inwendig mit Teig vermacht, damit das Gehäcke nicht ausrinne, hierauf in eine Schüßel geschüttet, und in einer Tortenpfanne gebacken. Nachher nimmt man den blechernen Reif von der Schüßel hinweg, und streuet Zimmet darauf.

Mandel-Gelee oder Sulze. Man nimmt Mandeln, stößt sie klein, treibet sie mit warmer Milch durch, thut sie nebst ein wenig Hausenblasen in eine Pfanne, läßt beides zusammen sieden, daß es fein dick wird, schüttet es in eine Schüßel, und läßt es gerinnen.

Mandel-Hirsch. Man kann soviel Mandeln, als man vermeinet die Form damit zu füllen, hacken und zart reiben, weißen Tragant in Rosenwasser einweichen; alsdenn, wenn die Mandeln gerieben sind, den Tragant nebst 3 Löffeln voll Gummiwasser dazu thun, die Mandeln auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker daran schütten, hierauf die Mandeln in die Hirsch-Form drücken,

demſelben Horner machen, und ſie v

Mandel-Käſe. Es wird ein
als eine Hand groß, kleingeſchnitten,
nig Waſſer gethan, daß es bedeck
man es eine Weile darinnen ſtehen,
ganz gelinde auf dem Feuer, bis es
rühret man es, damit es ſich nicht
durch ein Haartuch warm durch, ſet
halb Quart ſüße Milch zum Feuer
anfängt zu kochen, thut man 4 gut
fein geſtoßene Mandeln, ein wenig
die durchgeſtrichene Hauſenblaſe in d
es wieder kochen; es mus aber beſt
den, weil ſich die Mandeln ſonſt gern
wird es abgenommen und hingeſetzt,
oder verſchlage; denn, wenn es allzu
kommt, will es nicht gern ablaßen,
es noch laulich iſt, in eine Form gege
ſtellt, daß es kalt und hart werde.
der Form gethan wird, und nicht ablaſ
man ein heißes naſſes Tuch über die
ſich. Endlich wird es mit einer gut
Sahne oder Wein mit Zucker ſüß gem
Tiſch gegeben.

Mandel-Kräpfgen. Man zieh

viel Butter und ein klein wenig Waſſer, läßt die Butter zergehen, machet einen Teig davon, treibet ihn auf das dünneſte, ſchlägt obige Fülle darein, und backet ſie aus Schmalz, rühret aber dieſe Mandel-Fülle ziemlich lange, weil ſie deſto beſſer wird.

Oder: man nimmt mit Roſen abgeriebene Mandeln, ½ Pfund; Pinien, ſechs Loth, weichet es in heiſſes Roſenwaſſer, und läßt es darinn quellen; reibet ſie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Roſenwaſſer daran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünn werde, machet darauf ein Teiglein von Roſenwaſſer und ſchönem Mehl, ſchlägt die Fülle darein, machet kurze Striezeln daraus, und backet ſie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Kranz. Man mus 2 Pfund abgezogene und gröblich gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgeſiebten Zucker darunter rühren, beides mit Roſenwaſſer anfeuchten, 2 wohl zerklopfte Eiweiße nach und nach darunter miſchen, doch alſo, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit kleingeſchnittenen Citronenſchalen vermengen, den Teig ſodenn auf Oblaten legen, wie man will, groß oder klein, auch, wenn es beliebig, mehr als Einen Kranz davon aufrichten, und zwar den erſten groß, die andern aber immer kleiner. Sollen aber die Kränze recht groß ſeyn, und ihrer viele auf einander gelegt werden, ſo mus auch mehr Teig angemacht werden. Wenn man ſie nun auf die Oblaten gelegt hat, kann man ſie auf einem Blech in dem Ofen fein ſchnell abbacken, alsdenn die Kränze, wenn ſie aus dem Ofen genommen werden, mit einem von Zucker und Roſenwaſſer angemachten Eiſe überſtreichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort ſtellen, damit ſie fein röſch bleiben.

Kleine Mandel-Kränze. Man nehme 2 Händevoll abgeſchälte Mandeln, ſtoße ſie in einem großen Mörſel klein, alsdenn klopfe man das Weiße von zwey Eiern recht wohl, thue es dazu, und ſtoße es ein wenig

zusammen. Hierauf wird 1 Pfund fein- gestoßener Zucker, und zwar Händevoll-weise, dazu gestoßen, daß es ein recht steifer Teig wird, den man walgern und rollen kann; alsdenn wird solcher auf einen Backtisch gelegt, mit etwas zart gestoßenem und durchgesiebtem Zucker, wie auch feiner durchgesiebter weißer Stärke zusammen gemenget, der Teig damit ausgewalgert, in längliche Stücke geschnitten, und rund zusammen, als ein kleiner Ring, gebogen. Hieraus können nun große und kleine, wie man sie haben will, auch davon allerlei Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen, und gemacht, und sodenn in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken werden, so laufen sie hoch auf, und sehen schön aus. Das Blech oder die Tortenpfanne mus aber vorher mit feiner durchgesiebter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Mandel-Lebkuchen, siehe **Pfeffer-Kuchen.**

Mandel-Marcipan, siehe unter **Marcipan.**

Mandel-Maultaschen. Hierzu wird 1 Pfund feines Mehl, und 1 Pfund frische Butter Blätterweise darein geschnitten, mit einem Walgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit 16 Eierdottern und 8 Löffeln voll Wein ein Teig angemacht, mit einem Nudelwälger ausgetrieben, und zweymahl vierfach zusammengeschlagen. Wenn dieses geschehen, pflegt man 64 Stückgen zu schneiden, ein jedes fein dünn und viereckig auszuwalgern, und zwar in der Größe eines kleinen Tellers, alsdenn die Mandelfülle zuzurichten, ferner den schmälern Theil über die Mandeln, und den andern etwas mehr als halb darüber, zu legen, abzurädeln, mit Eiern zu bestreichen, mit feingesiebtem Zucker zu überstreuen, und langsam zu backen.

Mandel-Milch. Man nimmt anderthalb Pfund süße Mandeln, und ein Dutzend bittere, schälet solche, stößt sie im Mörsel, und benetzet selbige mit ein wenig Milch, damit sie nicht gerinnen. Hierauf macht man 3 Quart Milch laulich-warm, zerläßt die Mandeln darinn,

inn, schlägt solche, so gut als möglich, durch ein Haartuch, thut alsdenn die durchgeschlagene Milch mit einem Stück Zimmet in eine Casserole, setzet sie aufs Feuer, läßt sie wie Sahne kochen, und rühret sie beständig mit einem Löffel um. Wenn alsdenn die Milch dicklich wird, thut man soviel Zucker, als nöthig ist, und ein wenig Salz dazu, leget hierauf kleine und trockene Semmmelrinden in die Schüssel, in welcher man anrichten will, schüttet die Mandelmilch darauf, und richtet sie warm an. Man bedienet sich derselben gemeiniglich des Abends bei dem Essen.

Will man aber die Mandelmilch als ein Beigericht, es sey an Fleisch- oder Fast-Tagen, anrichten, so wird sie auf folgende Weise zubereitet. Wenn die Mandeln kleingestoßen sind, so schüttet man ein Quart Milch in eine Casserole, und läßt dieselbe mit ein wenig Salz, einem Stück ganzen Zimmet, grüner Citronenschale, wie auch mit Zucker, kochen, zerläßt darinn die Mandeln, schlägt es zusammen nebst dem Gelben von frischen Eiern durch ein Haartuch; hierauf wird eine Casserole voll Wasser zum Feuer auf ein Casserol-Loch gesetzt, und wenn das Wasser zu sieden anfängt, wird die Schüssel, in welcher man anrichten will, auf die Casserole gestellt; es mus aber die Schüssel größer seyn als die Casserole, damit das Wasser währendem Kochen nicht hinein laufe. Nach diesem thut man die Mandelmilch in die Schüssel, decket dieselbe mit einem ziemlich großen heißen Tortenpfannen-Deckel zu, leget glüende Kohlen darauf, und hebet zuweilen den Deckel in die Höhe, damit man sehen kann, ob die Milch auch nicht zuviel koche. Wenn sie alsdenn bestanden, wird die Schüssel von der Casserole abgenommen, worauf man die Milch an einem kühlen Orte erkalten läßt, und sie als ein Beigericht kalt anrichtet.

Eine Milch von Mandeln und Reiß-Mehl. Man stößt und reibet Mandeln mit Milch klar ab,

Milch durch ein kleines Sieb gestrichen
durchgehet, wieder gestoßen, bis alles
das Durchgestrichene mus recht dick
kann man solches mit Zucker und Zi
beständig rühren, bis es ein recht di
alsdenn läßt man es kalt werden, ve
nem Mandelteig zu einer Torte, best
hannisbeersaft, und backet es gehörig
* Amygdalus marina sinus Persici, H
Mandelbaum. Man trifft diesen
Gegenden des Persischen Meerbusens
ser vielfältig neben seinem stark gesa
auch sehr bitter ist. Insbesondere
Baum häufig auf schlammigen Plätze
Zeit zu Zeit denen Ueberschwemmun
unterworfen sind. Seine zweigigte u
zeln gehen sehr tief in den Grund; d
gefahr anderthalb Spannen dick; d
aber wenig solche Stämme, und sie sin
wunden, und gleichsam mit einer schal
zogen. Die Zweige sind ungleich,
und tragen blätterige Nebenästlein,
weit von einander und gegen einan
Die eigentliche Rinde ist hart, aschfa

ſenwaſſer darunter, läßt es einen Sud thun, und giebt es alſo kalt zu eſſen.

Oder: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, leget ſolche in heiß Waſſer, daß ſie ſich abſchälen, und ſtößt ſie mit Roſenwaſſer; wenn ſie recht kleingerieben ſind, gießet man ein Quart gute Milch darzu, und reibet beſtändig, bis ſie gar iſt; hernach ſetzet man ſie in einem Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrumen daran, läßt ſolches zuſammen kochen, und rühret es währendem Kochen beſtändig um. Wenn es dick genug iſt, wird Zucker daran gethan, und beim Anrichten Zucker und Zimmet darauf geſtreuet.

Mandel-Präzeln. Hierzu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eiweiß, und 4 Loth weißes Roſenwaſſer zu nehmen, und es wohl zu zerklopfen, alsdenn die Mandeln auf das allerfeinſte zu zerſtoßen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eiweiß wohl zerklopfte Roſenwaſſer gemächlich in die Mandeln, damit ſie nicht öligt werden, zu tröpfeln; man hat aber mit dieſem Geſchäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn ſie nun recht klein ſind, ſo wird ¼ Pfund feingeſtoßener Zucker darunter gethan, und der Teig wohl abgeknetet; hernach werden Präzeln daraus formiret, ſelbige auf ein rundes, unten mit Mehl beſtreutes, Tortenblech, und damit auf ein kleines Kohlenfeuer, geſetzet, und wenn ſie ſich heben, auch oben auf den Deckel glüende Kohlen gethan, damit ſie im Backen eine ſchöne lichtgelbe Farbe bekommen mögen. Es können auch dieſe Präzeln auf ein Blech geſetzt und in einem Ofen gebacken, und nachher ein wenig mit einem zerklopften Eidotter überſtrichen werden, ſo ſehen ſie den Eier-Präzeln nicht ungleich. Nachdem nun dieſe Mandel-Präzeln hübſch lichtbraun, und aus dem Ofen herausgethan worden, läßt man ſie auf einem Brett fein zugedeckt kalt werden.

Mandel-Salat. Man schälet süße Mandeln, schneidet sie in Stücke, leget sie in eine Schüssel, thut Senf dazu, und richtet diesen Salat mit Granatäpfel-Kernen und Zucker an.

Mandel-Salse. Die Mandeln müssen vorher in warmen Wasser abgezogen, alsdenn zart gestoßen, mit Essig oder Wein durchgetrieben, ein wenig gezuckert, und hernach zum Gebratenen auf den Tisch gegeben werden.

Mandel-Schlangen. Nachdem man ½ Pfund Mandeln abgestoßen, ingleichen anderthalb Viertel Zucker, ein wenig Muscatenblühte, geriebene Citronenschalen und zwey Eier, nebst einem Viertel Citronat dazu genommen hat, kann man dieses alles unter einander rühren, alsdenn einen süßen Butterteig nach der Länge auswälgern, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, ausser daß noch ein Teig, eines guten Messerrückens dick ausgewälgert, abgetheilt, auf die eingefüllten Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen aussiehet, hernach mit Eierdottern bestrichen, in den Ofen gesetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken sind, können sie mit Zucker und Rosenwasser überstrichen, und mit weißen Bisamzucker bestreuet werden, und zuletzt mus man die Krone vergolden.

Mandel-Schnitte. Es wird ein Teig von ½ Pfund gestoßenen Mandeln, ½ Pfund schönem Mehl, eben soviel geriebenen Zucker, nebst zwey Eiern angemacht, selbige durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn ein Rand um eine Schüssel gesetzt werden sollte, sodenn mit einem Wälgerholz ein wenig platt gerollt, und zwar ungefähr 2 Finger breit, ferner in längliche Stücke abgeschnitten, und langsam gebacken, und auf den Tisch gegeben.

Süße Mandel-Schnittgen. Man kann abgezogene Mandeln stoßen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter rösten, sie zu den gestoßenen Man-

Mandeln in eine Schüſſel thun, ein wenig ſüßen Wein, nebſt Zucker, Muscatennuß und Cardamomen dazu ſchütten, Citronenmark mit Zucker einſtreuen, ſolches nebſt Citronenſchalen auch darunter rühren, es auf die Semmelſchnitte fein derb und in der Mitten hoch aufſtreichen, obenher mit Eierdottern beſchmieren, und in geſchmolzener Butter gelb abbacken. Die Schnitte können etwa auch durch gequerlte Eier gezogen werden.

Mandel-Seife, ſiehe unter Seife.

Mandel-Späne, oder Hobel-Späne. Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch etwa den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und ſolche klein ſtoßen; alsdenn auf ein Pfund Mandeln ½ Pfund fein-geriebenen Zucker; hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, ſo rühret man ¾ Pfund Zucker mit den Mandeln wohl durch einander; alsdenn wird auf ein Pfund Mandeln das Weiße von 6 Eiern mit einer birkenen Ruthe zu einem Schnee oder ſteifen Schaum geſchlagen und dazu gerührt; ſodenn ein Eiſenblech, dergleichen die Bäcker gebrauchen, ſauber rein und warm gemacht, mit reinem Wachs wohl beſchmieret, von den angerührten Mandeln eines Meſſerrücken dick, ganz eben und dicht überher darauf gethan, und in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, ſondern meiſt verſchlagen iſt, gelblich gebacken. Sogleich als man es heraus nimmt, ſchneidet man es in breite Striemen, ungefähr 2 Finger breit und 2 Finger lang, und wickelt ſolche auf runde Hölzer, daß es wie Hobelſpäne ausſiehet. Die oberſte Seite von dem Gebackenen mus auch oben bleiben. Bei dem Abſchneiden und Umwickeln mus man etwas geſchwind verfahren, ſonſt wird es hart und zerbricht. Wenn es hart iſt, kann man es von den Hölzern abziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten; ſonſt pflegt es nachzulaßen und weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, ſo mus

Mandel-Suppe. Man nimmt Mandeln nach Belieben, schälet sie, stößt sie mit ein wenig Rosenwasser klein, setzet Milch, nach Gutdünken, aufs Feuer, und thut die gestoßenen Mandeln darzu; man mus sie aber fleißig umrühren, bis es kocht. Alsdenn wird das Gelbe von Eiern, als man viel Mandeln und Milch hat, ganz klein gequerlt, (man nimmt gemeiniglich vier Eier) und zu der Milch geschüttet, und sodenn wird dieses alles zusammen durch ein Tuch getrieben, und wieder zum Feuer gesetzt. Unterdessen werden Semmelschnittgen, und zwar in Butter, recht braun geröstet; über diese wird die Mandelsuppe angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Mandel-Teig zu Pasteten. Die Mandeln werden abgebrühet, in kalten Wasser gewaschen, und gestoßen, hernach mit ein wenig Eiweiß, welches mit Pomeranzenblühtwasser gepeitscht worden, vermischt, und solches wiederhohlt man währendem Stoßen, damit die Mandeln kein Oel geben. Wenn sie nun gehörig kleingestoßen worden, wird der Teig aus dem Mörsel genommen, und, um denselben zu trocknen, in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt, zuvor aber gestoßener Zucker dazu geschüttet, und zwar zu jedem Pfunde des Teiges $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, solches mit einer Spatel wohl vermengt, so lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne backet, oder, wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig leget, solcher daran nicht mehr anhängt. Alsdenn wird der Teig aus der Pfanne gethan, und auf einem reinen Tische mit ein wenig gestoßenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig still liegen, hernach kann man sich desselben zu dem Boden der Torte bedienen. Es kann derselbe auch sonst noch auf mancherlei Weise gebraucht, glaciret, durch die Spritze gelaßen, und sonst verschiedenes daraus formirt werden. Dasjenige, was dabei abfällt, abgeschnitten wird, und

übrig

übrig bleibt, kann man, wenn es trocken geworden, mit ein wenig Eiweiß im Mörsel stoßen, um selbiges wieder zu erweichen, hernach kleine Pasteten oder andere Galanterien, womit man die Schüssel beleget, verfertigen.

Mandel-Torte. Die Hauptregel, welche man bei Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, bestehet eigentlich darinn, daß man auf 1 Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und 12 Eier nehmen mus. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, so daß man ¾ ja ein ganzes Pfund zu eben soviel Mandeln nöthig hat. Liebhaber von Eiern vermehren die Anzahl von zwölfen bis auf dreyßig, davon sie meistens die Hälfte, und von der andern Hälfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmet gefällt, der kann ein halb oder ganz Loth gröblich zerstoßen dazu thun. Ist der Citronengeschmack angenehmer, mus man die Schale von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch Einige eine Handvoll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Rosenwasser zum Abstoßen darf nur soviel seyn, daß die Mandeln nicht öligt werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

Zu Bereitung einer guten Mandeltorte, nimmt man 2 Pfund Mandeln, stößt sie in einem Mörsel ganz klein und spritzet schlechte blaue Milch Tropfenweise darein. Etliche nehmen Rosenwasser dazu, welches aber viele Leute nicht vertragen können; zu geschweigen, daß auch die schlechte blaue Milch zum Auflaufen von vielen für besser gehalten wird, als das Rosenwasser. Wenn nun die Mandeln klein gestoßen sind, so mus man sie aus dem Mörsel in einen neuen Tiegel schütten, sie erst zart reiben, alsdenn drey Eier darein schlagen, und selbige reiben, daß keine Knollen darinnen bleiben. Hernach schlägt man noch 8 Eier darein, und rühret es immerfort. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlägt man aufs neue 6 Eier hinein, und rühret es wieder klar. Zulezt schlägt man noch 24 Stück Eierdotter dazu, da-

mit

mit der Teig fein schlecht werde; mit dem Rühren aber mus ohne Aufhören beständig fortgefahren werden. Unterdessen läßt man ein Stück Butter in der Mandeltorten-Form auf dem Ofen in der Ofenröhre zerfließen, und solche in der Form um und um laufen, daß sie überall fett werde, seihet die Butter wieder heraus, setzet die Form an einen kühlen Ort, bis die Butter sowohl an den Seiten, als unten am Boden, überall gestanden; alsdenn stößt oder reibet man ein Pfund Zucker klar, und schüttet diesen an den Mandelteig. Ferner nimmt man Safran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch darzu, reibet es ab, und läßt es an den Mandelteig laufen, rühret es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandeltorten-Form, machet sie aber nicht ganz voll, weil die Torte auflaufen mus, setzet sie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß seyn darf, sondern darinn schon einmahl gebacken worden; denn je kühler man dergleichen backen kann, desto besser werden sie. Wenn man nun wissen will, ob die Torte ausgebacken ist, so kann man mit einem kleinen Spänlein hinein stechen; bringet man dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar; sonst mus sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, mus man sie heraus nehmen, einen Bogen Papier oben darauf, und auf diesen ein Blech oder eine Schüssel legen, die Form alsdenn umkehren, damit die Torte heraus falle; hernach eine Schüssel und einen Teller, darauf sie angerichtet werden soll, nehmen, den Teller auf die Torte legen, die Schüssel aber darüber, und zwar verkehrt, das Papier davon thun, die Torte mit Zucker bestreuen, oder einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf machen, und solchen mit zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen belegen, oder diese eingemachte Sachen ganz klein-würflicht schneiden, und sie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel streuen, welcher folgendergestallt verfertiget wird. Man nimmt von einem oder zwey

frisch-

frisch-gelegten Eiern das Weiße, zerklopfet es in einem kleinen Töpflein auf das allerbeste, thut sechs Löffel voll des allerschönsten und zu Mehl klar gestoßenen und ausgebeutelten Zuckers in ein Schälgen, und rühret das Eiweiß nach und nach in den Zucker, daß er schön glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfängt, und nicht mehr läuft; je länger man aber rühret, desto schöner und glänzender wird er. Wollte der Spiegel gar zu dick werden, so gießet man ein wenig weißes Rosenwasser daran, und rühret ihn immerzu wohl durch einander, spiegelt alsdenn die Mandeltorten damit, und setzet solche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nimmt man nur klares Zuckermehl, rühret es mit ein wenig Rosenwasser wohl unter einander, bis es glatt wird, und nimmer fließen kann, und spiegelt sodenn die Torte damit. Will man aber einen schönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, so macht man ihn mit dem Rosenwasser etwas dünner, rühret alles wohl unter einander, und überstreichet die Torte damit; setzet dieselbe alsdenn sogleich in ein Oefelein, oder in eine Tortenpfanne, machet oben auf den Deckel eine gute Gluth, so hat man ein schönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel roth seyn, so wachet man die rothen Flecklein, Bezetta rubra oder Torna solis genannt, in Rosenwasser ein, und rühret den schönsten durch ein Haarsieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wie ein Mus wird, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kann.

Mandel-Torte auf eine andere Art zu backen. Man stößt erstlich ein Pfund Mandeln ganz klein, thut sie hernach in einen Tiegel, und rühret auf die 20 Stück Eierdotter daran. Das Weiße davon schlägt man besonders in eine hölzerne oder unglasurte irdene Schüssel, und rühret es recht klar ab, schüttet auch ein halb Pfund Zucker darzu. Wenn man nun denkt, daß sie

bald in den Ofen kommen kann, ſo peitſchet man mit einem birkenen abgeſchälten weißen Reißig das Eierweiß, ſo wird ein ziemlicher Hauſe Schnee werden; dieſen ſchüttet man unter die abgerührten Mandeln, und thut ſie ſogleich in die Mandeltorten-Form, und ſetzet ſie in einen Backofen, ſo werden ſie ſchön locker werden, und hoch auflaufen.

Auf eine andere Art. Man ſtößt ein Pfund Mandeln im Mörſel ganz klein mit ein wenig Roſenwaſſer ab, weichet Semmel-Krume in Milch oder Sahne ein, drücket ſolche nachmahls wieder genau aus, ſchüttet einen guten Theil derſelben unter die geſtoßenen Mandeln, ſchlägt 2 oder 3 Eierdotter und ein ganzes Ei daran, thut eines Eies groß friſche Butter darzu, ſtreuet etwas Zucker und Zimmet darein, und rühret es, wie das vorige, fein klar zuſammen ab. Hierauf zerklopfet man in einem kleinen Topfe 15 ganze Eier und 15 Eierdotter, rühret ¼ Pfund durchgeſiebten Zucker daran, thut etwas Safran und zartgeriebene Citronenſchalen dazu, ingleichen, nach Belieben, ein wenig gröblich geſtoßenen Zimmet, und reibet dieſes alles wohl durch einander. Endlich ſchmieret man die Form mit zerlaßener Butter, gießet den Teig darein, und backet ſie eben ſo, wie die vorige, ab.

Zu einer ſchwarzen **Mandel-Torte** nimmt man ein Pfund abgezogener Mandeln, ſtößt ſolche mit Malvaſier klein ab, zerklopfet ſodenn 6 Eier, und rühret, eine Viertelſtunde lang, ¾ oder auch nur ½ Pfund Zucker darein; miſchet ſodenn die Mandeln, und zuletzt zwey Händevoll geriebenes und durchgeſiebtes Roggen-Brod darunter, rühret aber jedes eine gute Viertelſtunde lang; ſtreuet zuletzt ½ Loth Nägelein, ½ Quentgen Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muſcaten-Nuß und Blüthe, alles klein geſtoßen, darein, füllet den Teig in die Form, und läßt ihn, auf vorgedachte Art, backen. Bei dieſer und allen andern Mandeltor-

ſammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinſetzen, daß es kalt werde, und hernach einen weichen abgeſtoßenen Teig auf folgende Art verfertigen, wenn man nehmlich ungefähr ½ Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll Sahne und 3 bis 4 Eierdottern wohl zuſammen abrühret, aber nicht auf dem Feuer, alsdenn ſo viel fein Mehl hineinſtößt und ſtampfet, daß der Teig auf dem Backtiſch ferner wohl durchgearbeitet werden kann. Hieraus wird nun eine Torte zugerichtet, wohl gebacken, und mit Zucker und Roſenwaſſer glacirt.

Eine Torte von bittern Mandeln. Man nimmt auf ¾ Pfund ſüßer Mandeln, ¼ Pfund bittere, ¾ Pf. geriebene Citronenſchalen, bereitet ſolches gehörig mit 8 Eiern, und läßt es in einer Form backen. Oder, es können auch die Mandeln mit etlichen Eierdottern, einem Stück Butter, und dem gehörigen Zucker, abgeſtoßen und in Teig gebacken werden.

Citronen-Mandeltorte. Hierzu mus man 18 Eierdotter nehmen, von 12 Eiern das Weiße aufheben, alsdenn die 18 Eierdotter mit ¾ Pfund fein geriebenem Zucker beſtändig nach einer Seite recht dick rühren, bis es ſich hebet, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein geſtoßene Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenſchalen dazu rühren, und in einer hierzu zubereiteten Form backen.

Mandel-Torteletchen. Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdenn reibet man nach und nach 8 bis 10 Eierdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ½ Pfund fein geſtoßene Mandeln und ein wenig Wein daran, und rühret ſolches wohl unter einander. Zuletzt wird 1 Pfund fein durchgeſiebte weiße Stärke dazu gerührt. Nach dieſem kann man kleine Paſtetgen-Formen mit Butter beſtreichen, mit fein geriebenem Brod beſtreuen, von dem Angerührten hinein ſchütten, und es backen laßen. Wenn man will, ſo

tze. Die innere Oberfläche iſt glänzend-grün, die äuſſere aber weiß, und fein wolligt. Sie haben auch einen ſalzigen Geſchmack; es ſey nun dieſer von ihrem eigenen Saft, oder von dem Salzwaſſer, welches ſie ſo oft abſpühlet. Zu oberſt auf den Zweigen tragen ſie wenige Blümlein, welche dunkelgelblich und meiſtens unvollkommen ſind, ſich gemeiniglich in vier oder fünf Blättlein ausbreiten, welche fleiſchigt und ungeſtalltet ſind, und gleichſam innerhalb einem hohlen Kügelein ſtehen. Man nimmt auch an ihnen einen ſehr kurzen Staubgang wahr, um welchen vier Staubfäden herum ſitzen. Die Frucht ſelbſt, welche darauf folget, ſiehet einer Mandel gleich, hat eine grüne Hülſe, und der Stein ſitzet inwendig ſehr veſt an, iſt auch, je reifer er wird, immer härter. Der Kern ſpaltet ſich entzwey, und hat einen tauben matten Geſchmack.

Man gebrauchet das Holz dieſes Baumes zum Brennen, und die Zweige zu einem Futter für die Cameele. In ſolcher Abſicht laufen die Schiffleute währender Ebbe aus, und ſammeln dieſelben in Büſchlein, die ſie an den Ufern feil bieten.

Man findet auch eben dieſen Baum häufig an den ſumpfigten Ufern von Indien, unter dem Malaiſchen Nahmen Saga.

Amylon, ſiehe Stärke.

Amyris, ſiehe Toxicodendron.

Ende des erſten Theiles.

fig.2. δ. 10.
C
A
B
D

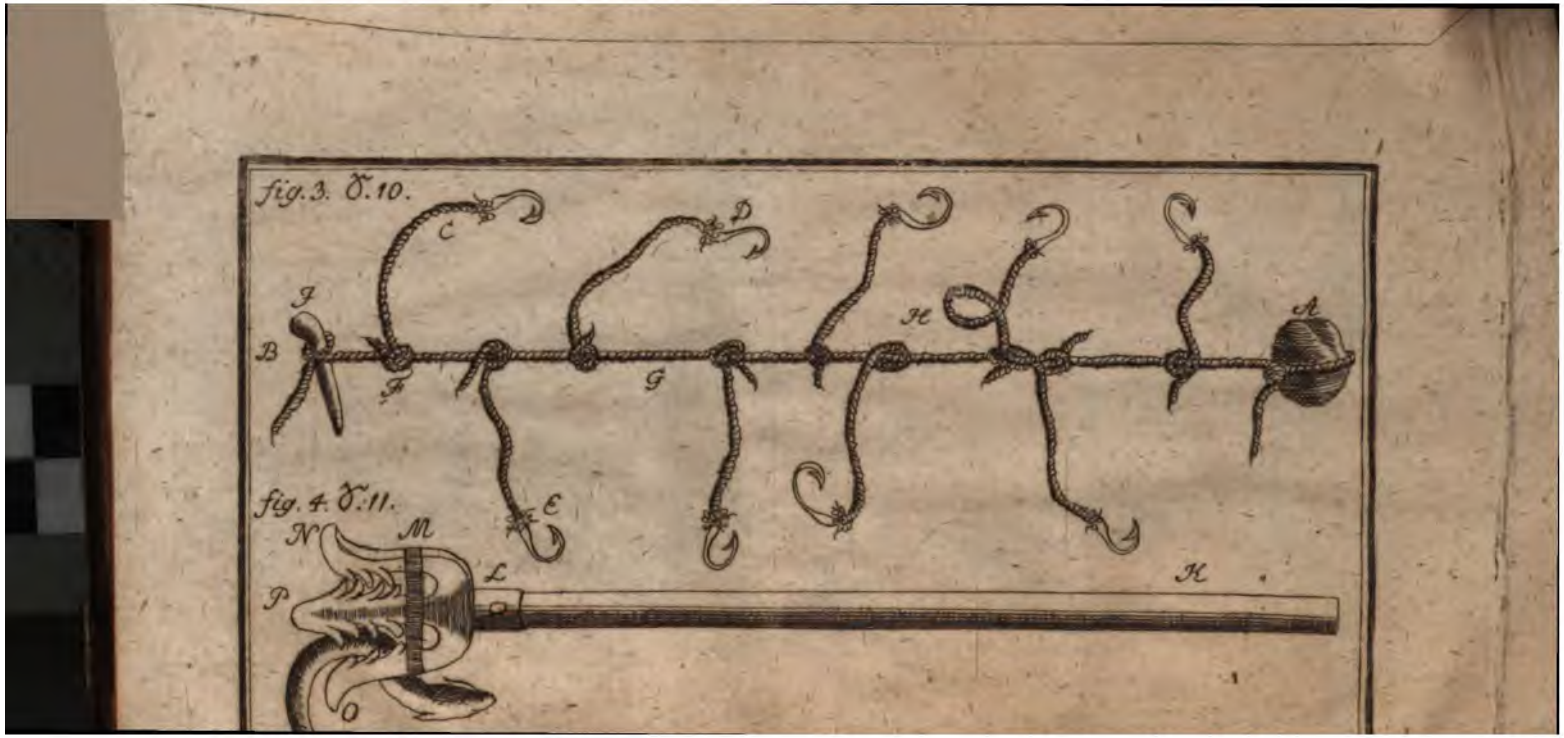
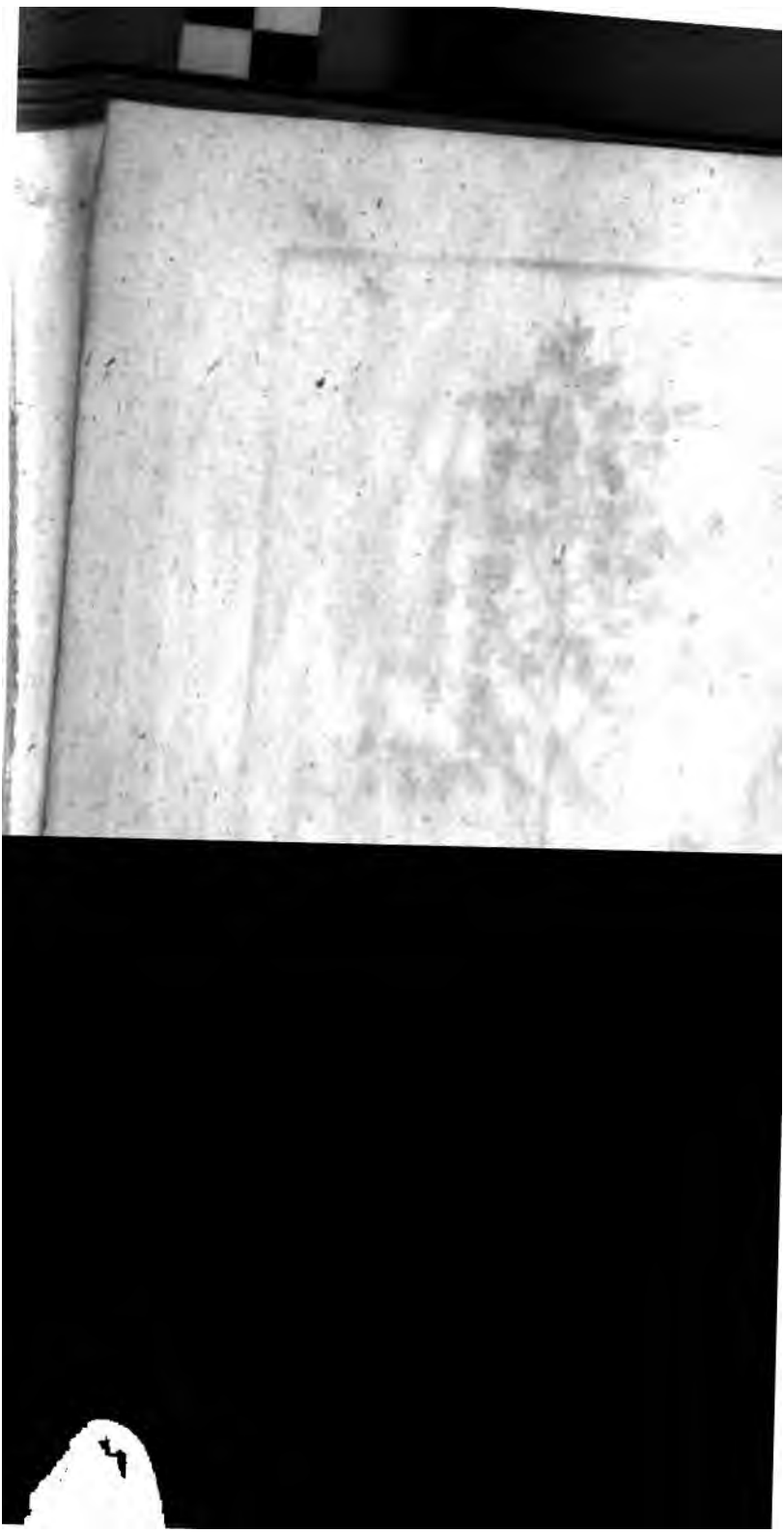


fig. 3. T. 10.
C
D
J
B
F
G
H
A
fig. 4. T. 11.
N
M
L
K
P
O

g. 5.
a. δ. 104.
b. δ. 663.
c. Enc. 1 Lf.



Enc. 1. Tf.

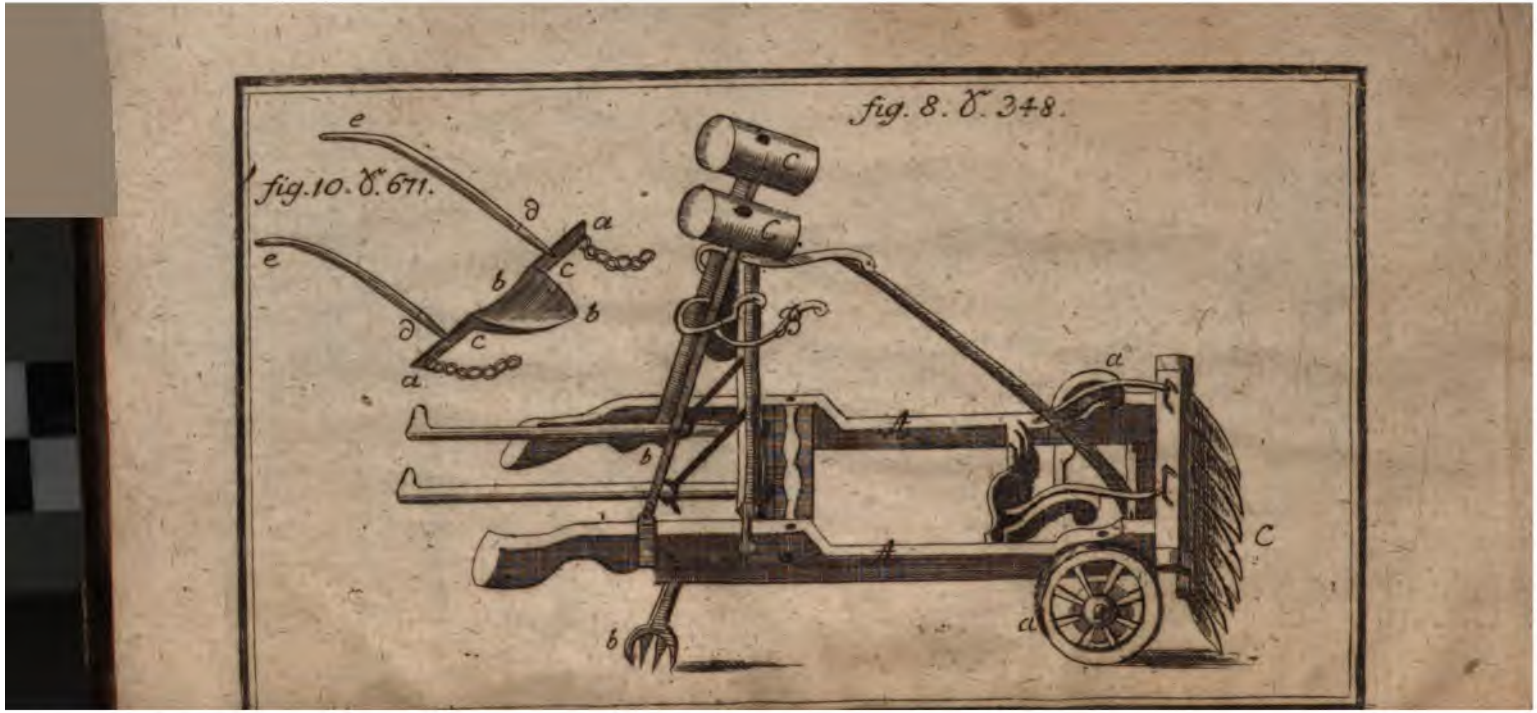


fig. 8. δ. 348.
fig. 10. δ. 671.
e
e
d
d
a
a
b
b
c
c
C
C
a
a
b
b
b
b
C

fig. 9. ℣. 352.

c. 12 f.

S. 696.

Fig. 11.

S. 697.

Fig. 12.

S. 698.

Fig. 13.

Enc. 1. Th. Glafsbach fc.

S. 699

Fig. 14.

S. 699.

Fig. 15.

S. 699.

Fig. 16.

Oec. Enc. 1. Th.